Questo Libro l'appartiene
a me giacomo murena
alli 22 ottobre
1792

15

Hugo Simensis

REGOLE DELLA SANITA ET NATVRA DE' CIBI,

DI VGO BENZO SENESE.

ARRICCHITE DI VAGHE ANNOTATIONI, & di copiosi Discorsi, Naturali, e Morali

DAL SIG. LODOVICO BERTALDE *Medico delle Serenissime* ALTEZZE DI SAVOIA.

Et nuouamente in questa seconda impressione aggiontoui alle medeme materie i Trattati di BALDASAR PISANELLI, e sue Historie naturali; & Annotationi del Medico GALINA.

IN TORINO, MDCXX.
Per gli Heredi di Gio. Domenico Tarino.

AL SERENISSIMO PRENCIPE CARDINALE *MAVRITIO DI SAVOIA.*

SARO' forsi riputato poco prudente, poiche oso dedicare à Prencipe sì grande, vn'operetta sì picciola, & che non contiene trattati appartenẽti à stati, à guerre, & ad altre materie illustri, degne degli occhi di V. A. Sereniss. mà discorsi bassi, & familiari delle Regole della Sanità Contuttociò, due cose soura l'altre mi hãno fatto core, & dato ardire: Prima il zelo che tutti noi habbiamo della

ſalute di V. A. & de ſuoi Sereniſs. Padre, & Fratelli, à quali maſſimamente è richieſta la cura del viuere, per mantener lungamente la ſanità loro, dalla quale dipende la felicità di tanti popoli, che beatamẽte viuono trà le bilancie, & la ſpada di Prencipi così giuſti, & così valoroſi. Poi, la qualità del Sig. Bertaudo, auttore delle Annotationi; ciaſcuno sà ch'egli è Medico grato all'Altezze Voſtre, & che per eſſer ſtato eletto alla cura delle Perſone loro, come Peone da Homero, così potrebbe egli da noi eſſer chiamato Medico de' Dei: onde ben era ragione, che le opere del ſeruo foſſero date al Signore; nè i fiori dell'ingegno di lui poteuano eſſer ad altri cõſacrati, che al nome di V. A. dalle rugiade della cui gratia hanno preſo l'eſſere, & quelle bellezze, che hanno. Perciò ſupplico V. A. ad accettare con la ſolita magnanimità ſua queſto breue dono; ad agrandirlo con ſua auttorità;

& à con-

& à cõseruare à me humilissimo de' suoi serui vna particella de' suoi fauori; Mẽtre priego Iddio per la grandezza, & prosperità di lei, & della Serenissima Casa. Torino li 20. di Giugno 1620.

Di V. A. Serenissima

Suddito humilissimo

Gio. Battista Tarino.

DEL R. F. ARCHANGELO Spina Eremita Camaldolese.

VEGGIO l'alte ricchezze di natura,
Da i gioghi Alpini in giù frà Macra, e Dora;
E quanto regna il Pò bambino ancora,
Tanaro altero, e l'vna, & l'altra Stura;
E quanto il Rò nel vago corso dura,
E lieto il Varo il grembo bagna à Flora,
Dora il letto inargenta, & Orco indora,
E Sesia smalta la maggior pianura.
Bertaudo hor scopri à noi (tù che'l profondo
Sai de le cose) scopri vn sì bel seno,
Tù degno di portar d'Alcide il pondo:
Ch'io sol dirò di merauiglia pieno:
Se rinascer douesse Adamo al mondo,
Quì fora il Paradiso suo terreno.

PE-

PETRI·BORSIERII MEDICI, Et Philoſophi Sereniſs. Sabaudiæ Ducis.

Ornatiſſimo viro D.L. Bertaudo.

QVID referunt funes quos iactat Gallicus ore
Alcides, cur tot monſtra cruentus agit,
Prima mihi eloqui vires depingit imago,
Altera compoſitæ prẹmia mentis habet.
Vtraque ſed melius Bertaudi inſculpta libello
Sic merito Herculeo tu Ioue dignus eris.

In herbam Reginam Necotianam.

DIripit hæc hominum mentem Regina Tyrannis,
Ocyus ipſa necat Necotiana ferunt:
Quùm ſubit in mentem falsò phantaſmate ludit,
Dúmque magis nocuit, tunc placet illa magis.
Eſſe nequit ſine te, qui tecum cẹperit eſſe
Liberior vita eſt, te ſine quàm ſine te?

IOANNIS DOMINICIS MESSALIÆ Coriensis Physici, & Medici.

QVI cupit incolumis longæui Næstoris annos.
Et sanus longos ducere posse dies:
Has seruet leges, quas fers Bertalde salutis,
Scitáque curari queis sine nemo queat.
Artibus ex Medicis quam pulcra volumina prodis.
Fama frequens nunquam deperitura canit.

Al Molto Illustre, & Eccellentissimo SIGNOR LVDOVICO BERTALDI Medico delle ALTEZZE SER.ME DI SAVOIA.

SONETTO DI DOMITIO BOMBARDA BRESCIANO.

TOrrei ben pria del Ciel, del Mar profondo
Cura di numerar gli Astri, e l'arene;
Anzi pur quant'in sè grauida tiene
L'antica Madre, e l'vn, e l'altro Mondo;
Che sottentrar de le tue lodi al pondo
Diuin Bertaldi, à cui solo conuiene,
Non già de' Cigni il canto, ò di Sirene;
Mà del Dio de le Muse alto, e facondo.
Tù, se febre danneggia Egro mortale,
O se Morbo più rio l'infesta, e strugge;
Ratto v'accorri, e fai salute il male.
Di Morte ad onta, che, fremendo, rugge,
Tù i cadaueri auuiui, Eccelsi vanti,
Dunque se Febo sei, Febo ti canti.

TAVO-

TAVOLA
DELLE MATERIE DI tutto ciò, che nella presente opera si contengono.

A

Acci-

Ani-

Ba-

B

Cauli

D

Ira,

Monedu-

N

O

P

Pens-

Q

Quei

sono

IL FINE.

REGOLE PER CONSERVARE LA SANITA',

COMPOSTE DA HVGO BENZO Senese Medico, & Filosofo:

CON LE ANNOTATIONI DI GIO. LODOVICO BERTAVDO Medico, &c.

Et prima dell'Aria.

CON grandissimo studio conuiene, che l'huomo discaccia da se tutte quelle cose, che puono apportarli danno alla sanità, & deue quella conseruare in cōueniēte, e proportionata harmonia, e temperanza, della quale oltra le virtù dell'animo, non si troua cosa più lodeuole, ne tāpoco megliore, e desiderabile, si attribuisse alla generatione humana; perche senza essa nissun'atto, ne virtù dell'animo si può mandar ad alcuno effetto, & in darno (infermandosi il corpo) si sforzerà l'huomo à darsi alli studij delle scienze, & delle altre virtù, & tanto più l'huomo deue hauer cura, e consideratione alla sanità sua, quanto che essa hà da giouare non

Si deue schifar'ogni cosa, che porti danno alla sanità.

Senza la sanità nißuna atione si può mandar'ad alcun'effetto.

solo à se stesso, mà anco ad altri, ò sijno suddi-
ti, ò popoli à lui commessi, per la qual cosa
bisogna metter'ogni cura, e diligenza degna, e
commendabile per la conseruatione della sani-
tà nostra, la qual co'l diuino aiuto si consegui-
rà, mediante le osseruationi dell'infrascritte
Regole.

DELL'ARIA Cap. I.

Habitatione qual si debba eleggere.

PRIMO dunque si deue mettere ogni stu-
dio, e cura, che l'assidua sua habitatione,
e solito luogo, oue hà da dormire, e conferir i
suoi negotij del gouerno suo, sia nel più saluti-
fero aere, netto, e puro; quanto più sia possi-
bile, & ciò secondo la diuersità de' tempi; Per-
ilche non solo conseguirà grandissimo benefi-
cio per la manutētione della sanità, mà etiam-
dio conseguirà perfettione, & vtilità all'intel-
letto, come chiaramente si dimostra l'auttori-
tà, e grand'esperienza, che han hauuto gl'an-
tichi, quali han detto, che l'aria impura, gros-
sa, e corrotta non solo offende il corpo, mà
grandemente ingrossa l'intelletto, e la ragione;
& quasi adombra, e circonda à guisa d'vna ru-
bigine tutte le virtù dell'anima. A questo ef-
fetto con gran diligenza, si deue ritirar dall'a-
ria rinchiusa, e non elleuata, similmente dal-
l'habitatione delle profonde valli, & delli luo-
ghi vicini alle lagune, palludi, e fanghi, & se
ben con bellissime ragioni filosofiche, si dimo-
stri, che il puro, e netto aere, & così anco
ogni altro puro, & semplice elemento nō possi

Bontà dell'aria, e suoi effetti.

Effetti dell'aria impura.

Aria rinchiusa si deue schifare.

Aria pura, come ancor' puri elementi, come si corrompono.

corrom-

corromperſi, e putrefarſi, nondimeno ſe tali elementi ſaranno miſti, & participaranno de vapori acquoſi, e terreſtri, s'ingroſſano, & diuentono putreſcibili, & corruttibili, & tanto più ſi rendono noceuoli, quanto più la materia, donde procede l'euaporatione, & eſſalatione è peggiore, & più infetta, anzi alcuna volta tali elementi, ſi corrompono per la vicinanza d'alcune acque, ò terre, e minere venenate, per le quali paſſando huomini, beſtie, vcelli, & altri animali, per tali luoghi, reſtano morti. Ne ſi deue alcun marauigliare di queſto; perche l'Aria che non ſpira, paſſa, e ſe ne và al cuore, & ſendo il cuore fonte, & origine della vita noſtra, & di tutte le virtù, riceuendo in ſe qualche corruttione, ò infettione venenata s'eſtingue, & more.

Come l'aria catiua porti nocumẽto al cuore.

S'elegerà dunque d'ogni tempo l'aria pura, e ſecondo la diuerſità de tempi dell'anno temperata nelle proprie qualità,

Elettione dell'aria.

Primieramente nel tempo dell'eſtate, ſia l'habitatione ne' luoghi capaci, & che contengono in loro puro, chiaro, & euentato aere, qual tendi à fredezza temperata, ò ſia ſcoperto, & drizzato verſo l'oriente, & ſettentrione, perche non è tardo à ſcaldarſi, leuando il Sole, & toſto ſi rinfredda, quando nell'occidente ſi naſconde.

Nell'eſtate qual aria ſi debba elegger.

Nel tempo più freddo, ſi può habitar ne' luoghi più profondi, & che non habbino tanta euentatione, & arioſità, & ſiano diffeſi da' venti de monti, & dall'aria ſettentrionale, mà che declini à calidità temperata. Se per ſorte

Qual nel tempo dell'inuerno.

Che cosa si debba far nel tempo che l'aria è infetta.

bisognasse transferirsi ne luoghi, che vi fosse aere infetto, & pestilente, si deue grandemente guardare in luoghi capaci de venti, & molto ariosi; perche in tai luoghi più facilmente per l'anhelito, e fettore passa per li porri, & arterie, & ogni venenosa impressione si communica al cuore, mà si deue elegger vna stanza chiusa, la qual vn giorno auanti sij purificata con l'accenderui competente fuogo, & ciò si farà con legna di genepro, ouero di quercia, ò di cipresso, ò si potranno purificare con profumo fatto d'incenso, e mirra, ò vero di qualche altra cosa ordinata dall'Auttore di Medicina in tal caso conueniente.

Legna atta per fuogo à purgar l'aria.

Herbe vtili per contemperar l'aria.

Estinto poi il fuogo, & purgate le stanze, se sarà in tempo di estade, ò vero in tempo di primauera, ò vero dell'Autunno spargersi per le stanze delle herbe fresche, che non habbino grande humidità, & acquosità, mà si spargeran le foglie di canna verdi, di salici, ò di viti, ò vero de myrthi, & simili refrigeranti, & irrorate con acqua fresca, & aceto, osseruando insieme l'altre regole necessarie, cō le quali si può preseruare dall'aria pestilente, & se ben nella Prouincia fosse ottimo aere, quando bisognasse, che si visitasse le terre del suo gouerno, è buona cosa vn giorno auanti sia retificato l'aria di sua habitatione col fuogo, e suffumigio fatto con le predetti legni, & con spargerui le prenominate cose, & con l'istessa, ò simile irroratione, la causa è che l'aria d'vn palazzo, ò altra habitatione, qual per longhezza di tempo sia stata serrata, facilmente hà potuto riceuer qual-

Come si debba gouernarsi, mutandosi da vn luogo à l'altro in tempo sospetto.

L'habitation d'vn palazzo, longo tēpo rin

qualche infettione di cattiue, e putride qualità, perciò sarà bene auanti che andare, hauerle purificate co'l fuoco, qual sia fatto con legni odoriferi, e buono ratificatore dell'aria infetta; Ancora si deuono schiffar tutte le intemperanze dell'aria: percioche sendo l'aria principalmente necessaria alla vita nostra, per l'inspiratione, & euentatione, che fà ne' pulmoni, refrigerando il cuore, & euentando il calor d'esso, acciochè non venghi ad infocarsi, come ancora per l'espiratione mondificãdo, & espurgando il cuore da fumosi vapori, & se quello fosse distemperato, communicarebbe l'istessa distemperanza al cuore, & à tutte le altre membra.

chiuso, e sospeta.

Si deue schiuarsi l'intemperanza dell'aria.

Si deuono specialmẽte fuggir le grandi scalme, & rabbiosi caldi dell'estade; perche risoluono i corpi, & debilitano la virtù digestiua, distruggono l'appetito, & il calor innato, fanno essalar gli spiriti, & preparano gli humori alla putrefattione.

Schiuarsi deue da eccessiui caldi.

Ancora li venti meridionali fanno venire quasi simili accidenti, grauano il capo, leuano l'vdito, perciò l'huomo si deue guardar di non esporsi ad essi, à questo effetto han commandato gl'Antichi, che nel tempo dell'estate, si debba habitar in luoghi freschi, ò palazzi, quali habbino le finestre larghe, & aperte verso Borrea, settentrionale, acciò l'habitatione liberamente sia inspirata dall'aria settentrionale.

Nocumenti de vẽti meridionali.

Borreas vento settentrionale.

Similmente si deue guardar da vna intensissima frigidità dell'aria, & se ben il freddo rimesso faccia la digestione più forte, & vigori il

Fuggir bisogna l'eccessiui freddi.

calor naturale concentrandolo alle parti interne, nondimeno il freddo intenso, specialmente spirando Borrea, mortifica il calor naturale, & induce dolori à nerui, muoue tossi, e catarri, & altre passioni al petto particolarmente, & vesica, & ad altre parti, & essendosi nell'inuerno necessariamēte introdotto l'vso del fuogo, si potrà anco schiffar il souerchio scaldarsi ad esso.

Danni del vēto Borreale.

Si deue ancor auertir con diligenza, che se à caso si dormisse in stanza rinchiusa, & specialmente fatta in modo di testudine, & voltata per tempi freddi, & che sia da ogni banda in modo chiusa, che non possi transpirare, non s'accendi in quella fuogo de carboni; percioche à tempi nostri alcuni per il fumo, e venenosi vapori del carbone son cascati morti, per la prohibita transpiratione d'essi, molti ancora per il pronto soccorso datoli sono scampati dal pericolo della morte. Accade che sendo io in Perrugia alcuni miei scolari mi cōdussero, con gran fretta ad vn suo compagno, qual haueuano lasciato senza loquella, & priuo de sentimenti; perche la sua stanza era fatta à modo di testudine, e haueua fuogo de carboni, subito collocato l'amalato in aria aperta facendoli far le fricationi alle parti estreme, & con odori soaui, e confortanti il cuore, & il ceruello, subito ricuperò la loquella, & sentimento. Quell'istesso inuerno sendo in Fiorenza appresso la persona dell'Vfficio de' Mercanti, tutti li prigionieri si ritrouorono dormentati, & del certo sariano morti, se non fosse stato, che vn di

Fuogo di carbone, e suoi effetti.

Venenati vapori del carbone sono pericolosi, & causano morte.

Historia per il vapor del fumo del carbone.

Altra historia.

quelli

quelli, qual hauendo riceuuto manco lesione dal venenato fumo del carbone, che gl'altri, per ritrouarsi à caso più vicino all'vscio della prigione, che miserabilmente gridando domãdaua aiuto. A questo effetto dunque, se pur ti sia di bisogno, & la necessità ti constringi di vsare il fuogo di carbone incontinente s'apriranno le finestre, & l'vscio ancora, acciochè li vennenosi fumi d'esso possino transpirare, facendoti chiaro, e certo che il vetro, che per consuetudine si mette nelli carboni poco gioua.

Come si possi schiffar il venenato fumo d'esso.

ANNOTATIONI
Al Capitolo primo.

L'Huomo che da Greci è chiamato Microcosmo, cioè picciol Mõdo fù dalla Diuina Sapiẽza adornato delli celesti fauori del libero arbitrio, della giustitia originale, & immortalità, con i quali egli poteua star lontano dal peccato, e da se sgombrare tutte le miserie, & infermità, & anco la morte, mercè all'attitudine della volontà, alla viuacità de sensi, & alla sincerità delle potenze, che lo faceano inesterminabile, e tale lo colocò nel Terrestre Paradiso, lo fece Signore e Padrone di tutte le cose, si che ogni animale obediua all'Imperio di lui, & ogni cosa seruiua al commodo di lui, e come non fù mai il più dotto, altresì non fù giamai di lui il più fauorito. Anzi furon tali, e tanti i fauori riceuuti da Dio, che destaron inuidia nel petto del Diauolo, quale cercò per ogni modo di farlo cadere da quel felice stato, nel quale Iddio creato l'haueua, e non

L'huomo da Greci chiamato microcosmo come fù da Dio fauorito.

Demonio perche fece cadere l'huomo nel

 poten-

peccato, & cō qual mezzo.

potendo per se stesso lo fece cadere col mezzo della donna e così lo spogliò de i gratiosi doni, lo ferì nelli naturali, onde il meschino tanto nel corpo, quanto nell'anima restò sottoposto à mille miserie, di pouertà, passioni, tentationi, esilij, tribulationi, cruciati, e morte, e tanto nel corpo, quanto nell'anima infermo.

Causa delle miserie humane.

L'infermità dell'anima in che consista.

L'infermità dell'anima consisteno nell'intelletto, nella volontà, nella concupiscibile, e nell'irascibile; L'intelletto resta infermo quando intende falsamente il concetto, ouero per la debolezza di mente, quale da altri è chiamata mente infida, quale immediatamente depende dall'animo; perche non misura le sue forze, non intendendo rettamente, inciampano in molti errori di buggie, come Lucifero, che diede vna mentita à Dio dicendo à proto parenti, ne quaquam moriemini. In errori di fede, come Caino, che fù il primo heretico, che negò la Diuina misericordia, e tanti altri heretici di nostri tempi, quali negano l'auttorità Pontificia, gli Sacramenti, la Santissima messa, & altre cose sante, e pie, ò che prorompono in bestemie, e mormorationi, come fanno molti peccatori, ò che si lasciano salir dall'ira, tristezza, inuidia, furore, timore, quali perturbano l'huomo, e questi procedono dall'animo, & dal corpo.

Infideltà.

Lucifero.

Cain.

Effetti dell'infedeltà.

Volontà, che cosa sia.

La volontà è quella che comanda alle potenze dell'anima, come l'intelletto propone, e spesso alla ciecha, perciò non tutto quello che vogliamo è giusto, tal volta è piena di desiderij inordinati, e di appetiti sfrenati, di superbia come Lucifero, di vanagloria come Antioco, di ambitione Nabucdonosor, auaritia Giuda Scariotto, inuidia come Caifasso; Questo acciò non erri conuiene sia accompagnata dalla ragione

gione, quale è la vera, & vnica medicina, per risanarla; perciò Iddio non solo hà dato all'huomo la volontà libera; mà ci hà gionta la ragione per certificare il voler nostro, come quando si dona l'assistente à chi non è Dottore, acciò si giudichi secondo la ragione, e non si lasci ingannare dal proprio appetito.

Ragione e suoi effetti.

La concupiscibile fà l'anima inferma col fango delle sporcitie carnali, delle delitie temporali, e disonestà del senso, come si sentono molti, quali raccontano cose profane, e disonesti essempi.

Concupiscenza.

L'irascibile ci fà cadere nell'infermità de gl'odij, rancori, maleuolenze, & ire, da quali nascono molte cattiue imprecationi, ingiurie, bestemie, bolendogli il petto à guisa di pignata, che manda fuori l'acqua per il souerchio fuogo, così egli manda fuori, la sua sciocchezza, come dice il sauio ne' prouerbij. c. 15. Os fatuorum ebullit stultitiam. E votando amorzza il fuogo limpido della ragione, resta habbagliato, non sà quel che si faccia: come dice il Moral Cattone. Impedit ira animum ne possit cernere verum. Si che turbandosi l'animo passionato si vengono poi à generar febre diarie, e putride, e co'l tempo habituali, passioni nell'hipocondrij, e lasciano il corpo pieno d'humori vitiosi, e l'anima turbata, quale anco non hauendo la ragione per sigurtà cade in molti errori: Questi effetti muouono il sangue, & i spiriti, cominciando hor dalle parti intrinseche, che sono l'allegrezza, l'ira, l'odio, con i rami d'odio, inimicitia, & altri: hor dalle estrinseche, che sono il timore, la tristezza delle quali nascono l'inuidia, l'emulatione cattiua, l'affanno, il dolore, il cordoglio, & altri simili, de quali scriueremo nell'vltimo capo.

Irascibile potenza.

Salomone.

Catone.

Cattiui effetti delle passioni d'animo.

Quegli che si moueno dall'intrinseco all'estrinseco, & dall'estrinseco all'intrinseco.

Que-

Eßempio di Galleno.

Questi souerchi affetti dell'animo da Galleno sonò parangonati al cauallo sfrenato, & indomito, quale non può patire il maneggio, per questo cerca d'vccidere il caualarizzo con calci, e spesso precipita se stesso.

Cura generale.

Per guardarsi da queste infermità dell'animo, e del corpo de quali l'huomo è composto, deue ciascunò procurare di mantenere la temperanza del corpo, quale da Medici, è detta symetria, dalla quale tutte l'attioni sono disposte con Methodo, & ordine tale, che l'animo resta quietto, e non vien aggitato dalle passioni. La cura di queste infermità far non si deue con droghe, beuande, bocconi, compositioni, confetti, & altre cose medicinali; Mà con vna preuia dispositione di parole, e ragioni, per le quali si rendino atti à riceuere la sanità, come ben dicea quel Medico. Qualis spiritus, talis est animus, qui igitur spiritu sunt moderato, & animo sunt moderato, & benigno; *Questa dispositione farassi co'l mezzo de' Padri Theologi, e Confessori, quali con Sante essortationi, buoni raccordi, e gioueuoli parangoni imprimono nella mente le specie delle cose contrarie alle passioni d'animo dell'infermi, e così cacciano quei furibondi motti, e rimettono la ragione, l'equità, le virtù quali vanno regolando l'huomo, e gli danno la perfetta sanità, l'istesso poßono anco fare gli Medici, quali con l'infermi deuono hauere molto credito, e gli buoni amici, & ogni sorte di persone intelligenti, quali sapiano addurre essempij morali, e spirituali à proposito dell'infermità. A noi Christiani giouarà molto più la Christiana Filosophia della fede, e speranza, e carità, le quali come feconde radici hanno virtù di curare ogni infer-*

mità

mità d'animo, e far crescere l'arbero dell'huomo nelle virtù, sendo quelle come l'arbero della vita nel Terreste Paradiso, quale haueua virtù di curare ogni infermità, & anco d'immortalare l'huomo.

La cura del corpo si fà con mantenerlo con debita symetria, & vguaglianza, acciò la temperie delle parti corrispondi à quella delli humori, e questa à quella delli spiriti, à quel modo l'harmonia del corpo, e dell'animo faranno vna buona consonanza, & ogni parte secondo l'vso suo proprio farà solamente la sua funttione, e così l'huomo restarà sano. Giouarà ancora molto l'habitatione, quale nõ deue essere nelle spelonche, ne tampoco nelle grotte, come habbitarono quei rozzi huomini nel principio del Mondo, ouero come poco dopò fecero gli Ilij, quali intesceuano le loro stanze di frondi, e cane; o come si legge di Dosio figliuolo di Celio, quale hauendo tolto il modello dal nido delle rondine con lutto e canochie facea le mure di sua habitatione, come si vede anco à tempi nostri in molti luoghi, che i poueri fanno delle case simili; Per essere sana conuiene che l'habitatione sia di buone mura fatta di calcina, mattoni, ò pietre, come insegnorono Eurialo, & Hyperlio fratelli Atheniesi, quali furono i primi che ritrouarono l'inuentione di fabricare, la quale fù poi da Romani accresciuta, con l'inuentione dell'intagliati marmi, & altre poi che furono portate da diuerse parti del Mõdo, e finalmẽte è cresciuto tãto l'vso c'han voluto nõ p necessità, mà solo per voluptà dorare i traui, e solari, e cosa che alla sanità nulla gioua: molto più saria gioueuole hauer la casa situata in luogo, che potesse goldere il beneficio di molto aere, cacciando sempre la cattiua, & introducendo la buona purgata, e netta,

Cura del corpo.

Habitationi antiche.

Ilij.

Habitation sana come debba essere.

Inuentori di fabriche.

ta, qual dalle stanze sgombra li cattiui vapori, è per questo bisogna sia euentabile con le finestre grandi lontane dalle Cloache, e luoghi puzzolenti, da fanghi, paludi, acque di stagno, e quanto sarà possibile che habbi, ò almeno sia vicina à qualche bel giardino, e molto meglio sarebbe chi ne potesse hauere tre, ò quattro situate in diuersi luoghi, & habbitarle secondo la varietà delle stagioni.

Aria, e suoi effetti.

L'aria dice Galeno nell'arte del medicare, è molto potente nell'alterar i nostri humori, e distruggere i corpi; perche quando è affetta da qualche mala qualità, ò alterata nella propria sostanza imprime l'istessa mala qualità e vitio ne gl'humori del corpo, i spiriti si generano nel cuore dalla parte più sottile, e pura del sangue, e dall'anima, che per la respiratione si attrahe, quale se sarà buona farà i spiriti buoni sinceri, e puri, e per consequenza tutte le facoltà dell'huomo tanto animali, come naturali, e vitali sarãno nell'operare pronte. L'aere è soggetto atto à riceuere tanto le buone, quanto le male qualità, & è agente, che necessariamente imprime nell'huomo le qualita riceuute, perche se s'hà de riceuere è necessario che respiri è tiri à se l'aria, e se quelle sono buone fanno l'aria salutifera, come ne' luoghi alti, & altri quali godono l'istesso benefitio, ne i quali si vedono gl'huomini sani di corpo, & acuti d'ingegno; se sono cattiue, come ne' luoghi bassi, e paludosi restano gl'huomini mal sani ne i corpi, tardi nelle operationi, rozzi e grossi d'ingegno; e perche si cangia l'aria secondo che si cangiano le stagioni dell'anno, per questo l'huomo che desidera star sano deue guardarsi dalli estremi, cioè dell'eccessiuo freddo del verno, perche è nemico à nerui, petto, pulmoni, &

Spiriti, come si faccino.

L'eccesiuo freddo, e suoi dãni.

à tut-

à tutti gl'instromenti della respiratione. Dal souerchio caldo; perche riscalda il sangue, risolue gli spiriti, rende il corpo debole e come si và alterando l'aria, così restano con loro grauemente alterati i corpi humani da i putridi e corrotti vapori da lei impressi, come racconta il Buccio nel suo trattato di peste di vno pozzo in Roma, qual lungo tempo era stato rinchiuso, e non haueua più di vn palmo d'acqua, quando fù aperto quell'aria puzzolente, e malqualificata vccise tutti i circonstanti, e secondo il parere di molti, quando l'aria è corrotta nella propria sostāza (se ben molti negano, che non si corrompi) gl'vcelli cadono à terra morti, conchiudo dunque che per conseruar la sanità, e rissanare l'infermità, è necessario che l'huomo si diffenda dall'aria ambiente, quādo è cattiua, corrotta, ò infetta da qualche mala qualità, e meglio sarà habitare in luoghi d'aria salutifera, netta, e pura.

L'eccesiuo caldo, e suoi dāni.

Buccio.

Aria corrotta e suoi danni.

Si deue anco auertire nelli venti, quali hāno gran potere nel generare l'infermità, come dice Aristotile ne i problemi, e non potendo l'huomo senza quelli conseruare la sanità, e rissanare l'infermità, se non è purgato da venti leggieri, e proportionati al suo temperamento, deue guardarsi dal vento Meridionale, qual è caldo, & humido, di sostanza Crasso auttore delle putredini, che rende l'vdito debole, la vista caliginosa, il capo grauato, i sensi ottusi, e languidi, humetta le parti, nuoce alle parti articolari, perche muoue le flussioni à quelle, guasta i vini è genera mille mali: salutifero è l'Aquilonare qual è freddo, e secco, consuma, & essicca, caua ogni superflua humidità dona forza à tutte le parti, organiche del corpo, come dice Galeno nel libro de aere, locis,

Venti.

Aristotile.

Vēto meridionale, e suoi effetti.

Acquilonare.

cis, & aquis, *per questo con gran fondamento sogliono i Medici mãdar i conualescenti à cangiar aria in luoghi, che sia soaue e salutifero.*

Purgatione d'aria nel tempo di peste.

Non sarà fuori di proposito raccordarsi, che l'aria in tempo di peste, si può purgare con legni odoriferi, ò foglie di essi, come saluia, lauanda, spico, rosmarino, & altri, come ginepri, & in diffetto di questi con il frassino, ò quercia, che così insegnano Hipocrate, & altri grauissimi Auttori, e con questi si possono purgare le stanze de sani per poterui perseuerare. Le stanze dell'infetti non ben purificate con essi, e l'aiuto insieme de profumi di colofonia, pece, e rasa di pino, misti ben insieme da me vsati, e gli habitatori di esse mai sentirono vn minimo motto di alteratione, e questa esperienza io la feci in Polonghera l'anno del Signore 1599. Ne i primi anni della mia prattica, & in altri luoghi oue non si purgauano seguitaua la peste, come si prouò in Torino per il mancamento, & inganno di quei falsi barbieri, quali hebbero il castigo, degno della crudeltà loro, quando furono posti trà le tenaglie, e poi sù le rotte, e finalmente squartati.

Hipocrate.

Peste dell'anno 1599.

Galeno dice, che in tempo di peste ottimo rimedio sarà portare vna fiama di fuogo in mano, perche ella purgarà tutte le corruttione.

DELL'ESSERCITIO. Cap. II.

Essercitio, & suoi effetti.

Quiete otiosa del corpo, e cõtro la sanità.

L'Essercitio moderato singolarmente gioua alla conseruatione della sanità; Perciò deue l'huomo quanto sia possibile schiffar l'ociosa, & superflua quiete, come inimica della sanità; Percioche si come il ferro si consuma per la

rugine,

rugine, così l'otio consuma, & marcisse il corpo humano; perche l'otio hebetta il calor natural ingrossa gli spiriti, impedisse che non si faccino le resolutioni delle superfluità, dispone gl'humori alla putredine, immuta la buona, & temperata complessione, & ancora apre la strada à varie, & diuerse infermità, da quali l'huomo per l'essercitio ordinario moderato, si può totalmente preseruare; Certamente l'essercitio preserua li corpi humani da molte infermità, & risolue insensibilmente le superfluità d'ogni digestione, & rende le dette superfluità più facili all'espulsione, per il quale beneficio l'huomo resta scuso di prender medicamēti purganti, quali la maggior parte sono partecipi di mala qualità, & inuechiscono il corpo. Prohibisse ancora l'essercitio l'aggregation delle materie, che soglion far le repletioni, viuifica il calor innato, aiuta la digestione, & rende le parti del corpo più habili à riceuer il nutrimento, come ancora le rende più agili à loro operare. Deue dunque l'huomo con ogni studio darsi all'essercitio lodeuole, con questo però, che nō faccia essercitio, quando il corpo è vacuo, & famelico, ne tampoco subito, quando lo stomaco è pieno di cibi superflui, mà si deue aspettar, che il cibo sia disceso alla parte inferiore del stomaco. E lodeuole ancora, & vtile l'essercitio fatto dopò la seconda digestione, la quale in alcuni, si fà più presto, in alcuni più tardi, & questo secondo la diuersità delle complessioni, & diuerse qualità de cibi, & si farà l'essercitio all'hora più prossima del mangiare, procu-

Essempio del ferro, che si cōsuma per la rubigine.

L'otio, e suoi effetti.

L'vso de' purganti fà inuecchir presto.

Quando si debba far l'essercitio.

procurando prima, che il corpo sia purgato da basso dalle fecie, & dalle superfluità dell'vrine. Io lodo sommamente quei essercitij celebrati da Galeno, & quelli si deuono osseruare, come esso descriue nel libretto *de vsu paruę pilę.* Quelli dunque essercitij giouano non solo al corpo, mà etiandio rendono l'animo lieto, perciò come esso dice, molti si sono liberati dall'infermità dell'animo con rallegrarsi, come ancora molti, che si son attristati sono incorsi in quelle. Ancora nell'istesso libro loda Galeno frà gl'altri essercitij di elegger il temperato giocco della balla piccola, & questo dico non che questo essercitio sia cõgruo all'honestà de Prelati, mà ciò scriuo, accioche essi ancora conoscano l'vtilità, che apporta l'essercitio, & ancora accioche possiano eleggersi più consultamente quell'essercitio, il qual si può estender l'honestà della religione. Quello adunque è più lodato essercitio, dal qual segue più proportional fatica de tutti i membri, nel giuoco della piccola balla s'essercitano tutte le membra, & nella loro fatica, vi è vna giustitia ꝓportionata.

Essercitio del giuoco della balla piccola.

L'essercitio rallegra l'animo.

Qual sij il più lodato essercitio.

Biasma l'esser citio del scriuer.

Imperoche le gambe, e le braccia s'affaticano più che le altre parti, & il capo, schena, polmone, & la mente ancora si moue solatiosamẽte secondo la sua natural essigenza; Perciò la fatica del scrittore è biasmata, perche la mente sola, & il braccio s'affaticano, così tãto manca l'arte della bontà dell'essercitio, quanto inegualmente la fatica si distribuisse trà tutti i membri. Dopò il predetto modo d'essercitarsi deue l'huomo secondo che l'occasione s'offeri sce

risce osseruare tanto nell'andare, ò caualcare, come andar à caccia mediocrità. Si deue ancora contenere da gl'essercitij, per quali l'anelito, e respiratione siano troppo frequentati, ò vero che indi ne segua tedio, ò vero, che apporti à membri danno notabile, per il troppo riscaldarsi, si può nondimeno perseuerar sino alla strachezza, & lassitudine esclusiuamente, & se in quel tempo si sentirà sudato, sarà bene entrar in vna camera ben chiusa, & in luogo caldo, & indi subito spogliarsi li panni dal sudore bagnati, auanti che il corpo sia rafreddato, insieme farsi legermente con vn pano sottile fregare, & absterger dalle superfluità del sudore, & poi subito riuestirsi d'altri panni di lino netti, i quali sijno prima scaldati, se sarà in tempo freddo. Si deue anco guardar quanto si può dalla fatica superflua. ne tampoco lasciarsi ingannar dalla giouentù, & dalla robustezza della complessione, col far poco conto della sanità; perche quanto più l'huomo si ritroua sano, tanto maggiormente deue procurar di conseruarsi in sanità, & così facendo tardi s'inuechierà l'huomo, & poco s'infermerà, ouero cascando in qualche infermità con maggior forza li resiste: tanto più si auertirà in conseruarsi, venendo qualche occasion emergente d'andare à caccia, ò guerra di non faticarsi superfluamente. Si deue ancora ben auertire, che la quiete, e riposo da farsi dopò longa fatica, che non sia in luogo troppo euentato & esposto à venti; perche facilmente l'aria penetrarebbe per li pori cutanei, nelle intime parti

Essercitio biasmato.

Sin à che tempo si debba vsare l'essercitio.

Sudandosi come bisogna regularsi.

Come vsar si debba ne' tempi freddi.

La giouentù, & robustezza spesso ingannano.

Andando à caccia, che cosa si debba osseruare.

Riposo dopò la fatica, come farsi debba.

del corpo, ſpecialmente ſendo l'huomo di rara teſtura compoſto.

Pettinarſi, & ſue vtilità.

Ancora è molto vtile il pettinarſi, & con pãno aſpro lingermẽte fregarſi il capo ogni giorno, quando ſarà leuato dal letto la mattina, lauandoſi anco vña volta la ſettimana la teſta à ſtomaco vacuo, inſieme nettarſi, e ſugarſi ben i capelli, & la cotiga del capo, perche purifica il ceruello da ſuperflui, & caliginoſi vapori, & fà la mente più perſpicace. Sarà anco vtile lauarſi i piedi vna volta la ſettimana alla ſera, ò nanti cena, ò vero quando ſi và à letto, eſſendo digiuno, ouero la mattina fatte che ſaran le frittioni alla teſta, & queſto ſi farà co'l decotto del roſmarino, ſaluia, di cipero odorato, & altre ſimil coſe, & ciò nel tempo dell'inuerno, nell'eſtade ſi farà alle predette hore, più ſpeſſo; però con acqua tepida, ò decottione di roſe, foglie di myrto, ò di ſimil coſe, & ciò oltra altri beneficij, che apporta facilità aſſai, & fà più tranquillo il ſogno, impediſſe i fumi, che aſcendono al capo, & li diuertiſſe dalle parti ſuperiori, alle parti inferiori. Si deue anco auertire di non bagnarſi nelle acque ſulfuree, & minerali, ſaluo li foſſe qualche paſſion, & affetto che le richiedeſſe; perche è di grandiſſimo nocumento à corpi ſanni; percioche il bagno fatto con dette acque debilita la virtù de membri principali, come ancora diſtruge l'appetito, & occorrendo qualche occaſione, per la quale foſſe forzato di entrar in ſimili acque per lauarſi, auertiſchi di non bagnarſi il capo, e di non fermarſi troppo in dette acque, mà

Lauatione de piedi, quando far ſi debba.

Lauation per l'inuerno.

Lauation per l'eſtate.

Vtilità del bagno.

Bagni d'acque termiali nuocono à ſani.

sortir auanti che la cotiga diuenti rossa, auertendo anco di non bagnarsi nell'acqua attualmente fredda, & se li occorresse per qualche vestigio de sudori, ò per purgar il corpo da humori vitiosi, e superflui, se ciò sarà nel tempo dell'estade, si farà il bagno in vna tina con acqua tepida, dentro la quale sijno bollite alquanto rose, myrto, capiluenere, & altre simili cose: Nell'inuerno sarà bene entrar nelle stuffe non però molto calde, & dopò l'ablutione, & dettersione delle membra, s'attenderà à farsi coprir di buoni panni, acciò le parti del corpo non restino offese dalla frigidità dell'aria. Si deue ancora annotare, che ne' tempi di pestilenza sono dãnosi questi bagni fatti in stuffe, ò altro luogo serrato, perche in questi luoghi caldi, per l'ebullitione del sangue si risoluono facilmente gl'humori, & gli spiriti, & il contagio de compagni in stanza serrata, e calda facilmente s'appiglia, & specialmente ne' corpi nudi, & riscaldati; imperoche ad vn sol soffio d'vn'affetto di contagio può infettar tutti gl'altri compagni, sendo che l'aria che l'infettato espira necessariamente viene inspirato da gl'altri astanti, & indi ne segue contagio à tutti.

Auertimenti nel bagnarsi nelle predette acque.

Bagno d'acqua fredda.

Bagno d'acqua dolce nell'estate.

Bagno nelle stuffe per l'inuerno.

Auertimenti delle stuffe ne' tẽpi di peste.

L'vso del bagno non deuer esser fatto subito dopò l'essercitio, mà si deue far nell'hora, che lo stomaco non sia dal tutto vacuo, ne ripieno, saluo che il bagno si facesse per ingrassar il corpo, perche in tal caso vogliono i Medici, che il bagno si vsi dopò il cibo. Percioche il bagno fatto in tempo, che lo stomaco è digiuno, &

Bagno, quando si debba fare.

famelico, effica, & immagrisse, & quando il corpo è ripieno, se si dimora assai tempo nel bagno ingrassa certo, mà si deue auertire, che chi procura d'ingrassarsi per tal strada non caschi facilmente nelle oppillationi, che sogliono incorrer simili corpi satolli, e ripieni per l'vso del bagno, perche dette opillationi sogliono causar molte, e diuerse infermità.

ANNOTATIONI DELL'ESSERCITIO necessarie al viuer nostro.

Vtilità dell'essercitio.

OGni cosa vsata souerchiamente rende danno notabile, come si vede dal superfluo essercitio, il quale se temperatamente vien vsato, mantien il corpo in sanità, & lo libera da molte infermità, & il contrario auiene dall'otio superfluo. L'essercitio dunque, è di grandissima vtilità; perche fomenta il calor innato, & il sopito lo sueglia, scaccia le superfluità delle fuligini in noi generate, è bonissimo remedio à probibir, che non si generi pienezza, chiamata da latini Plethora, rende agile il corpo, corrobora i nerui, & le gionture, apre i pori cutanei, per quali escono le fuligini, & superfluità de spiriti, & del sangue; Dall'essercitio vengono corroborate tutte le facoltà, & particolarmente li sensi tanto interiori, che esteriori, si rendono più pronti nelle loro attioni, la facoltà vitale, si rende più vigorosa, la respiratione, si rende più facile, fà che le parti che seruono alla nutritione, più facilmente facino le loro digestioni. Queste sono le dotti, e frutti dell'essercitio fatto temperatamente, & in debito tempo, e luogo. Il contrario suole in noi generar

Danni dell'otio.

nerar

nerar l'otio, perche si come l'essercitio dell'animo nutrisce, corrobora, e diletta l'animo, augumenta la memoria, rende l'huomo dotto, e atto à gouerni, così il contrario fà l'otio; perche fà l'huomo negligente, pigro, ignorante, smemorato, misero, sporco, transcurato delle cose sue domestiche, inhabile alli conseglij, & indegno de gouerni. Il medemo ancora fà il corpo; perche si come il temperato essercitio fa al corpo tutti i beni numerati di sopra: contrarij effetti partorisce l'otio; perche fà l'huomo vẽtricoso, pigro, misero, da poco, debole, e senza calore, genera copia di flemma, rafredda, & estingue il calore innato, riempe il corpo d'escrementi, genera apoplesia, mal caduco, otturationi nelle viscere, gotte, catarri, flussioni: & posso ben dire d'hauer visto molti, che si sono curati dal mal Francese co'l solo essercitio. A questo effetto Galeno loda il giuoco della piccola palla, per essercitar l'animo, & il corpo, à questo effetto da molti viene lodato il giuoco della palla con la rachetta; perche l'huomo senza gran fatica essercita tutte le parti del corpo.

L'essercitio dell'animo.

L'essercitio temperato.

Mal Francese guarito con l'essercitio.

Altri essercitij sogliono farsi per dilettatione, de quali ne fà mentione Cicerone nel libro primo de orat. & questi si sogliono far, ò fatigandosi l'huomo da se stesso solo, ouero con vn compagno, e si fanno con grandissimo desiderio, & emulatione di vincer'il compagno, come quelli che si faceuano ne' gimnasij, saltando, correndo, ò facendo altro simile essercitio, da quali ne seguiua inuidia, odio, e maledicenza, e poi il giuoco della lotta, & altri, de quali fà mentione il Mercuriale nel lib. de arte Gimnastica, come ancora il Ioberto. Mà adesso l'essercitio lodato da Medici è l'andare à piedi, caualcare, il giuo-

Essercitij lodati da Cicerone.

Essercitij lodati da Medici.

care alla palla piccola, ouero andar à caccia d'animali, il giuocar d'armi, & questi tali essercitij si deuono fare, sino che la respiratione sij alterata, & il corpo cominci sudare, gioua assai l'essercitio fatto nelle coline dilettevoli, e non quello del mare, che suol esser di gran nocumento, agitando gli spiriti, & gl'humori del corpo. Ancora è lodato l'essercitio, che si fà nel danzare, come dice Luciano nel libro de saltibus. Qui rectè sciuere choris decorare Deos hi optimi, & in bello. Come anco quello della caccia; perche l'huomo s'essercita, & si và assuefacẽdo alle fatiche. La onde nel tempo di guerra può con più facilità sostantare le ingiurie de mali tempi, de' eccessiui caldi, de gl'eccessiui freddi, leuarsi à bonissima hora, & del mangiare, & del correr, secondo che sì appresenta l'occasione, & acuisse l'animo: La onde l'huomo resta più capace, come debba proceder nel tempo di guerra, tanto nell'offender, come nel defendersi dall'inimico. Perciò Licurgo legislatore de' Lacedemonij voleua, che li figliuoli s'eßercitassero nella caccia; perche si rendessero più habili, e pronti nelle occasioni di guerra, come recita Xenofonte. Il simile dice Strabone nel lib. 10. che i Candioti voleuano, che i suoi figliuoli nel progresso della loro vita si essercitassero correndo, cacciando, e mangiassero à freddi, e caldi tutta loro giouentù: Molti Imperatori, Rè, & Prencipi si sono dilettati di caccie, come scriue Plutarco del gran Alessandro, & Antioco Rè: Pompeo vinti i Numidij andaua à caccia de Leoni, & Elefanti. Gran cacciatori sono stati Mitridate Rè di Ponto, e Adriano persecutore de' Christiani: Carlo Magno Imperator (si come testifica Cuspiano) quando si deliberaua d'andare

Essercitio fatto su'l Mare.

Il danzare, e sue vtilità.

L'essercitio della caccia, & sue lodi.

Lacedemonij commendauano la caccia alli figliuoli.

Candioti in che cosa faceã eßercitare soi figliuoli.

Imperatori, e Prencipi, che si sono delettati di caccia.

dare à caccia non guardaua ne caldo, ne freddo, ne neue, ne giello, ne aspri, & precipitosi monti, ne' luoghi spinosi, & difficili: Il simile faceua il Serenissimo Filiberto Duca di Sauoia, alla cui imitatione suol'essercitarsi il Serenissimo Vittorio Amedeo Prẽcipe nostro, quale oltre alli esercitij de' studij, & altri ne quali fà vedere l'heroico suo valore, non temendo, ne gello, ne caldo, ne alcuna ingiuria di tempo, s'esercita nel cacciare, gli più feroci animali di q̃sti nostri paesi, e si fà vedere non meno valoroso cacciatore, di quello che sia stato gli anni passati valorosissimo gueriero. L'altro essercitio è quello che si fà sù i carri, e carozze, il quale è buono à valetudinarij, & à deboli, se sarà fatto con moto non violento. L'vltimo essercitio è l'arte del nuotare da' Prencipi nostri nel tempo delle state tanto celebrato; perche oltre che il saper nuotare caua alle volte l'huomo da pericoli graui, e tal volta dalla morte, gioua ancora à conseruar la sanità, & restituisse la persa. Perciòche col refrigerar, & humettar le parti gioua à molti infermità, che dependono da contraria temperatura, specialmente à ettici, e malencolici, à tisici, & à quelli che sono morsicati da cani rabbiosi: perciò gli Antichi teneuano tanto conto dell'arte del nuotare, che soleuano per prouerbio dire à figliuoli dispersi, e abbandonati. Neque natare, neque literas didicit: La onde gl' Agrigentini in gratia di Geleone, che di soldato s'era fatto Rè, e Capitano grande d'esserciti, fecero vna gran natatoria, la quale era di circuito sette stadij, e l'acqua era di profondità venti cubiti, oue di continuo entrauano acque de fiumi, & riuoli di fontane; acciòche ella fosse limpida, e chiara, era ancora adorna

Filiberto Duca di Sauoia chiamato grã Veneur.

Il Prencipe di Piemonte Vistorio Amedeo

Essercitio fatto sù i carri.

Il nuotar è lodato.

Il nuotar à che gioui.

Agrigentini gran nuotatori Geleone.

de Cigni, e pesci, come anco si legge nelle historie, che i Romani haueuano le Therme, & altre sorti di bagni; ne' quali soleuano per delitie, e per sanità bagnarsi, anco gli stessi Imperatori Commodo, Antonino frà tutti gl'altri, Cornellio, Sylla, Sergio Crasso, & à tempi nostri in diuerse parti del Mondo, sono diuersi bagni tanto giouenoli, e miracolosi, che fanno stupire i più eccellenti Medici. Questi sono gl'essercitij più vsitati, e molti altri ne tralascio, per non dar tedio alli lettori. Basti solo sapere, che l'essercitio è di tre sorti, cioè violento, vsato da gente di bassa conditione, mediocre, vsato da Nobili, & debole, vsato da deboli, valetudinarij, e conualescenti: Auertendo, che se l'huomo non potrà vsar l'essercitio, in cambio potrà vsar le fricationi secondo il conseglio del Medico: Auertendo ancora se gli humori rapiscono le parti superiori, all'hora l'huomo deue essercitar le parti inferiori, & se gli humori descenderanno alle parti inferiori, e saranno offese, come da tumori œdematosi, essercitaransi le parti superiori, come al tirar del pallo, & simili.

Essercitio di tre sorti.

Essercitio secondo, che concorrono gl'humori alle parti.

DEL VEGGHIARE, E DORMIRE
Cap. III.

SI come è cosa ottima per la conseruatione della sanità vna quiete proportionata al moto, & essercitio del corpo humano, cosi ancora deue esser proportionato il sonno con le vigilie; percioche il sonno è simile alla quiete, e le vigilie sono simili alli muouimenti, e benche l'huomo alternatiuamente hor dormi, hor vegli:

Quiete proportionata al moto.

Sonno proportionato alle vigilie.

gli: nondimeno l'Altissimo Iddio hà creato l'huomo più presto per vegghiare, che per dormire, per il buon fine della generatione humana, e p l'operationi, quali si fãno col studio nelle vigilie. La onde dicono li Filosophi, che la vigilia è vna dispositione de viuenti, con la quale il calor naturale si spande alle cose esteriori, e gl'animali spiriti si diffondono, à gl'instromenti del senso, e moto; accioche seruano all'vso delle operationi: Mà se ben l'huomo sia più tosto creato per vegghiare, che per dormire: nondimeno non si può anco viuere longo tempo nelle superflue vigilie, ne tampoco dopò il longo vso di esse l'huomo è atto ad alcuna operatione. Perciò deuesi l'huomo guardare dalle superflue vigilie; imperoche sogliono abbattere le forze, impediscono la digestione, risoluono il calor naturale, & gli spiriti, debilitano il vedere, essicano il ceruello, conturbano la ragione, essicano tuto il corpo, & lo dispongono à varie imfermità, per questo fù necessario l'interuento del sonno, mà moderato, qual restaura gli spiriti risoluti dalle longhe vigilie, vigora il calore innato, rimoue la stanchezza, tanto della fatica, come della vigilia indotta, fà tutte le operationi naturali più forti, come narra Astristotile nel libro. *De somno, & vigilia*, nel sonno l'operatione della virtù nutritiua si compisce, & si fà perfetta, e perciò gl'Antichi soleuano mangiar più la sera, che la mattina, per esser la cena più propinqua alla notte, nella quale per rispeto del sonno si celebra più perfettamente la digestione. Parimente si

Dio hà creato l'huomo più tosto per vegghiare, che p dormire.

Non si può viuer sẽpre vegghiendo.

Vigilie superflue biasmate.

Sonno moderato, à che gioui.

Aristotile.

Gl'Antichi mangiauano più la sera che la mattina.

te si deue l'huomo guardare dal superfluo dormire; perche sendo superfluo, graua il corpo, snerua le virtù motiue, e sensitiue, prosterna l'appetito, graua il capo, finalmente prepara il corpo à molte infermità fredde, e catarrali, è se ben il sonno aiuti la digestione: nondimeno prohibisse la risolutione delle superfluità, la qual si fà nelle vigilie, per esser che il sonno fiste tutte le euacuationi, saluo il sudore: occorrendo dunque tal volta, che nel sonno si sudasse, all'hora potrà prender consiglio dal Medico, specialmente se il sudore si prorompesse senza causa manifesta; perche tal volta vien causato da superflui cibi, quali non può la natura superarli: All'hora è di necessità l'euacuatione; accioche non si prepari qualche infermità: Per conseruatione dunque della sanità deue esser'il sonno ordinato, e temperato, & proportionato con le vigilie, la qual proportione s'estende alla terza, ò quarta parte del nostro tempo. Trà il giorno naturale di ventiquattro hore si può conceder'il sonno di sei, ò sette hore, secōdo le complessioni, & vegghiar il restante, che sono hore 17. Guardar si deue ancora di non dormire subbito mangiato; percioche graua la testa, il stomaco, moltiplica il catarro, e spesso fà riuoltar'hor d'vn canto, hor dall'altro per il letto, e la profondità del sonno si interrompe, e la digestione s'impedisce. Ancora è buono, che incontinēte dopò hauer tolto il cibo, che non si stia co'l capo, e dorso inchinato: mà star quasi sedendo, e quasi dritto, ouero andar lentamente senza fatica, per fin à

Dormire troppo à che noci.

Sonno ferma tutte le euacuationi, saluo il sudore.

Sudar nel tēpo che si dorme, da che è causato.

Sudor causato da superfluità de cibi.

Come debba esser'l sonno p conseruarsi sano.

Quante hore si conceda per il dormire.

Biasma il dormir dopò il pasto.

Regola dopò hauere mangiato.

tanto

tanto che la prima digestione sia celebrata, ò che il cibo sij disceso dallo stomaco al ventre, in modo, che trà il cibo, & il sonno interuenghi la distanza di due hore: In quelle hore è lodabile cosa il guardarsi dalla occupatione della mente; perche in quelle tali meditationi il calor naturale si destrahe, e si rimoue dalla digestione, & il ceruello, qual'è organo della virtù cogitatiua s'affatica, e facilmente si riscalda, e se rende più facile à riceuer i vapori, e le materie catarrali. Deue adunque quel poco tempo, che sarà cosa più laudeuole, e più sana, occuparlo in cose di piacere, e solazzarsi ragioneuolmente. Si deue ancora guardarsi dal non dormir di giorno, qual'è biasmato da tutti gli Auttori; che debilita l'appetito, moltiplica le humidità catarrali, corrompe il buon colore, induce tutto il corpo à souerchia pigritia. Mà se à caso tal sonno diurno fosse di consuetudine antica, e longa, si potrà conceder per tutta l'estate, quando i giorni sono grandi, all'hora si può dormire nel mezzo dì vn'hora, la quale hora deue poi essere compensata col vegghiare altro tanto la sera. Non è ancor buono il dormire sù le piume, ne in luoghi doue l'huomo possi riscaldarsi troppo il corpo. Il luogo opportuno per dormirui in tal tempo, deue esser esposto in luogo alquanto fresco, iui ancora bisogna, che vi sian sparse l'herbe refrigeranti di soura nominate, & che siano fresche: si deue ancor dormir spogliato, ò almeno disbotonato inanti il giuppone, & discalciato ancora i piedi, & le gambe; perche così, dormendo nuo-

Non si deue far negotij che disturbino la digestione.

Occupationi dopò il pasto.

Dormir di giorno biasmato.

Danni, che apporta.

Quãdo si può conceder.

Biasma il dormir su le piume.

Stanza per dormirui l'estate.

Come bisogna dormir l'estate.

ce meno; percioche il dormire con vestimenti streti, e serrati, & ancora calciato impedisse l'euaporatione, la quale per la callidità del giorno se faria nel sogno; Anzi reflette i fumi alle parti inferiori, li quali alcuna volta inducono grauezza di testa, & delli membri, & impediscono la digestione, & inquiettano il sonno.

Dopò longa fame, nõ dormir bisogna.

Ancora è pessima cosa il dormire dopò vna lõga fame, & con il stomaco digiuno; Conciosiache non così bene si ristorano gli spiriti risolti per il longo vegghiare, abbreuia ancor la vita; perche il calore, & gli spiriti, che per il sonno abbandonando le parti estreme, si rinchiudono alle parti interiori, & così nella loro virtù attiua, per la lor maggior vnione sono più intensi, & si vigorano non ritrouando nutrimento, nel quale possino operar le loro attioni, conuerteno all'humido radicale la loro attione, & essendo esso cibo dell'innato calore, risoluendolo più che non si conuiene, & rendendolo più terrestre dà occasione di abbreuiar più tosto la vita.

Elettione del sonno.

Il sonno, che dourà eleggersi per il megliore è il notturno; perche per la dispositione del tempo, per il tranquillo silentio, per l'oscurità, & frigidità dell'aria, molte buone bontà in se ritiene; quali lascio, & intermetto di narrare.

Sonno interrotto, che danni apporti.

Quello sonno ch'è profondo, mentre che non è escitato, non deue esser interrotto d'alcuno strepito, & occorrendo, che si interrompesse è cosa multo nociua; perche fà cessare la digestione, & disconti nua la attione nel nutrimento.

Il meglior modo di collocar-

Il meglior modo, & la meglior figura per giacer

cer nel letto, quando si vuol dormire, sendo la virtù digestiua del stomaco languida, si deue primieramente vn poco dormire sopra il vẽtre, & il stomaco, abbracciare vn piumazolo mollesino sotto al stomaco, & specialmente ciò si deue osseruare, quando si hà mangiato cose difficili al digerirsi. Suole ancora tal collocatione far nella digestione giouamento grandissimo; perche vigora il calor naturale, & nõ permette, che si generi tanta flegma nel stomaco. Auertirassi ancora, che il piumazolo quãto mai sij possibile non si accosti troppo dalla banda destra della regione del fegato; acciò nõ si venghi à riscaldar troppo. Quãdo pur si voglia collocarsi in altro modo, conuiene prima, che il primo sonno sij fatto su'l latto destro, e poi voltarse su'l lato manco, & indi il riposo deue sempre finir su'l canto destro. Ancora si deue auertire di non dormire co'l corpo supino, cioè in sù, cioè su la schena; percioche dispone il corpo à varie, e diuerse infermità catarrali, & humide; percioche le superfluità de gl'humori, che douriano correr per gli propri canalli, come per il pallato, narici, & altri simili, passano, & si deriuano alla parte posteriore del ceruello, & riempie l'instromento, oue resiede la memoria, & radice de nerui motiui, & l'impedisce, & ottura, che indi non possono fare le loro attioni libere; oltre di ciò impedisce il dormir supino l'inspiratione dell'aria, insieme ancora li vapori fumosi, che dalle parti inferiori tẽdono, & vanno al mezzo della testa, come il camino di tutto il corpo: si reflet-

si per dormire.

Giouamenti del dormire, quando s'è ben collocato.

Auertimento del piumazolo.

Che cosa si debba fare collocandosi in altro modo.

Biasmo del dormir supino.

tono,

tono, & riuoltano alle parti anteriori del ceruello, il qual stà di soura, essendo in simil stato collocato, & detti vapori, quando si conuertono in humidità, & non hanno la dritta via per discendere, sogliono apportare grandissimo danno, & impedimento ancora à esse parti. Per schiuar questi inconuenienti, si deue dormire co'l capo elleuato, & proportionalmente ancora il petto, & tutte le parti superiori, & della schiena insieme. Deue ancora esser l'huomo coperto di panni in maggior copia, che quando si vegghia; perche nel dormire il calor naturale, & i spiriti si ritraheno alle parti intrinseche, & l'estreme rimangono impouerite di calore. Occorrendo ancor tal'volta ritrouarsi nelli esserciti ne' campi, si deue grandemente guardarse trà l'altre cose, che alcun raggio della Luna non spirasse, ò penetrasse per qualche finestra, ò per qualche spiraglio, perciò procurar si deue in ogni modo, che non vi ritroui, ò che doni adosso dormendo: specialmente ferendo, ò percotendo il capo; imperoche genera rehuma, dissolue gli humori freddi, fà indurar il screato, ò scarcaglio del sangue; percioche dormendo la oue penetra il raggio della Luna, per finestra, ò spiraglio, fà assai peggio, & è assai più nociuo, che il dormire fuori di casa alla scoperta, doue la Luna circondasse, ò verò irradiasse tutto il corpo; percioche il raggio intratto per il spiraglio, ò per finestra con tutto il suo influsso, è humefattiuo, & infrigidatiuo, & non con tanto lume, come il dormire alla scoperta; perche il lume

Come si debba dormire.

Essendo alla guerra, che cosa si deue schiuar nel dormire.

Luna è suoi raggij come noceno.

Esser meglio dormir, fuori di casa, che dẽtro à i reflessi de' raggij lunarij.

Lume per se stesso esser calefattiuo.

lume come vogliono i Filosofi, è da per se stesso calefattiuo, auenga Iddio che per accidente si possa rafreddarsi, mentre che si veste delle virtù de freddi pianetti, & perciò in campagna all'apperta vi è maggior copia de lumi, quali son freno della virtù refrigeratiua; per questa cagione Aristotile cercaua ne' suoi problemi, perche le notti, che han plenilunio sono più calde dell'altre.

Aristotile.

ANNOTATIONI.

TVtte le cose, che sono necessarie al viuer nostro, chiamate de Medici non naturali, deueno esser vsate con debito mezzo, modo, e misura: altrimēti sogliono abbreuiar la vita nostra, causando diuerse infermità, la onde si come il sonno debitamente vsato suol generar in noi varij, & buoni effetti, il contrario produce se sarà vsato souerchiamente, & il simile le vigilie. Genera adunque in noi il sonno moderato quiete, & tranquilità dell'animo, curando insieme molti affetti di essa, la onde ben disse Ouidio:

Si ricerca la mediocrità in ogni cosa.

Del sonno, e suoi effetti.

Ouidio.

Somne quies rerum, placidissime Somne Deorum.
Pax animi, quem cura fugit, tu pectora duris.
Fessa ministerijs mulces, reparasque labori.

Corrobora, & restaura le forze deboli, aiuta alla digestione, e concottione de gl'alimenti, digerisse gl'humori crudi, restaura i membri sneruati, languidi, e deboli; impedisse ogni sorte di deflussione, la onde i Medici lo procurano nelle flussioni, & dolori grandi, restaura l'humido radicale, & il calor

natu-

naturale; perciò è chiamato da molti. Refrigerium, & solamen spiritum, omniumque corporum, ægrotorum morbidorumque. *Del che ne fà mentione Paulo Aegineta nel lib.* de remedijs cap. de somno. Nam & cibos concoquit, & dolorem mitigat, lassitudinesque lenit, & distentorum laxitatem efficit: sed & animalium affectionum obliuionem inducere potest, & emotam mentis actionem corrigere, &c. *La onde non è dubio alcuno esser dato all'huomo il sonno per quiete d'esso, come nel Genesi al capit. 2. si legge; perciò hà dato occasione à Gentili di annumerar il sonno nel numero de Dei: Hesiodo lo chiama figlio della notte. Ouidio nella Metamorfosi, l'hà bandito à Cimeri, & popoli di Scithia, perche quei popoli, per la frigidità dell'aria, per esser regione freddissima glaciale, & tenebricosa il tempo dell'inuerno, la notte congellata, e per il più gl'huomini consumano il loro tempo in dormire, come ancora sogliono far à noi, questi, che habitano la sommità dell'Alpi, quali consumano quasi tutto l'inuerno in dormire, e specialmente quei che habitano nella vale di Queiras in Delfinato: Quanto al dormire di giorno, si deue annotar se l'huomo è assuefatto può liberamente dormir di giorno, nell'estate, massime chi non hà potuto dormire di notte, chi hà lo stomaco debole, e la digestion tarda, ò vero chi per longa infermità, ò essercitio, ò per altra occasione hà i membri lassi: à questi se li concede il riposare, assentati sù vna chadrega, con il capo eleuato, per spatio d'vn'hora dopò il pranso. Deuono anco auertire quei i quali son tanto humidi di natura, & han il ceruello nuuoloso, che dì, e notte vorriano mai far altro, che dormire,*

Paulo Aeginetta.

A che fine ne habbia dato Iddio il sonno.

Genesi.

Hesiodo, come chiami il sonno.

Ouidio.

Scytti, & habitatori dell'Alpi dormono assai.

Queiras vale nell'Alpi del Delfinato.

Nell'estate si può cõceder il dormir di giorno.

A chi sij necessario il dormir di giorno.

Come debba dormire.

Humidi di ceruello.

mire; à tali se li debbe prohibir il sonno tanto di giorno, come di notte, & concederli tanto spacio per il dormire, quanto basti per la digestione, & recreatione de' spiriti, & questo basti quanto al sonno.

Le vigilie sempre sono state estimate da gran Prencipi, & sono da Filosofi più celebrate che'l sonno; perciò le sue lodi conuiene solo à essi, come recita Homero nel 10. dell Illiade. Turpe duci totam somno consumere noctem; perciò Artaxerse cõsumaua quasi tutta la notte nel scriuer li suoi Cõmētarij, come ancora Epaminonda capo de Thebani, & gran Prencipe, (come scriuono Celio, & il Quercetano) il quale non dormiua se non quel tanto, che li parea sufficiente, per euitare il danno che all'habito li portauan le troppe vigilie, & era solito auertir, che si douessero gl'huomini leuar di notte; per attender alle cose, tanto publiche, come priuate. Disse ancor Diogene Laertio nella vita di Aristotile, che detto Filosofo per euitare il danno della sonnolenza solea immitar le Grue, e tener vna balla in mano, & di sotto vn vaso di Rame, acciochè cascando dal rumore si potesse suegliare. Mà che dobbiamo andar cercando ne Prencipi, ne Filosofi, mà solo considerar la felice vita del Serenissimo Carlo Emanuel XI. Duca di Sauoia, il qual non solo i giorni, mà le notti intiere consuma il tempo in negotij publici, & priuati: come ancora in studij d'Historia di filosofia morale, negotij militari, come s'è veduto nelle guerre fatte con Geneurini, Bernesi, Francesi, Monferrini, & vltimamente con Spagnuoli, & gouerno de suoi stati, & hà il sonno limitato, che se non in vrgente necessità, mai passa le sue cinque hore del dormire, ne mai ciba il corpo, che non si senta lo stoma-

Vigilie estimate da Prencipi.

Homero.

Epaminonda filosofo.

Celio il Quercetano.

Diogene. Laertio nella vita d'Aristotile.

Carlo Emanuel Duca di Sauoia.

co vacuo, e perciò grande marauiglia se all'improuiso risponde à ogni propositione fattagli; perche dalle moderate vigilie seguono queste doti. Prima aiutano la distributione de spiriti à tutte le parti del corpo, discacciano ogni stupidezza, e torpore de' sensi, & fanno che tutte le facoltà del corpo; cioè naturali, vitali, & animali più prontamente facciano le loro operationi: di più dal loro beneficio, la digestione si rende più perfetta, & le superfluità, & escrementi del corpo, come abbomineuoli più efficacemẽte vengono scacciate: e chi desidera di veder più altamente gl'effetti delle vigilie, lega Oribasio nel lib. 6.c.6.de suoi Collettanei, All'incõtro le vigilie superflue tanto delle cause interne, come esterne sogliono subito immutar il nostro temperamento, impalidire il color del volto, immagrire il corpo, affondare gli occhi, far l'aspetto malenconico, e pietoso, la fronte, e la faccia tutta piena di rughe auanti tempo, & le facoltà naturali rouinate; & perciò da questo vitio si fà mala, & peruersa digestione, si generano in copia crudi, & maligni humori: porta grandissima lesione à spiriti, animali, vitali, per il concorso de vapori, che ascendono à quelle parti: la onde corrotta, e vitiata la temperatura del ceruello, de' sensi tanto interni, come esterni, si partono dalla naturale, e insita operatione loro, ò vero le loro attioni restano più delle volte deprauate. & si minuiscono da suoi effetti, sogliono scaldar gli humori, & i spiriti, & indi infiammati generar ogni sorte di febri coleriche, ardenti, & infermità secche nel ceruello, come frenesie, smania, e delliriȷ; deue l'huomo perciò quanto sia possibile schifarsi delle superflue vigilie.

A che giouano le vigilie.

Lodi delle vigilie di Oribasio.

Il color del volto, & immagrir il corpo.

Vigilie smisurate, & suoi danni.

IN

IN QVAL TEMPO L'HVOMO SI debba purgarse, & tratta de gl'escretti, & retenti. Cap. IV.

IMpediſce la conſeruatione della ſanità l'euacuar, quel che la natura deue in ſe ritenere; & ritener quel che ſi deue purgarſi, e ne' paeſi noſtri non ſi ritroua mai corpo tanto temperato, che non habbi biſogno d'eſſer aiutato de' medicamenti: però li noſtri corpi deono eſſer curati almeno vna volta l'anno, ſpecialmente quelli i quali ſon vſi à viuere delicatamente, & di non fatigarſe mai; perciò l'huomo circa al mezzo della Primauera, deue purgarſi con ſiroppi, & lingiere potioni; per il che deue l'huomo in quel tempo conſigliarſi da qualche perito Medico, il quale principalmente attendi alle parti naturali, & nobili, come ancor alla cauſa materiale, ventoſità, al temperamento di tutto il corpo, & alla diſtemperanza delle parti, & ſpecialmẽte à quella dello ſtomaco, & fegato. Informando ſempre il Medico del ſtato del ſuo corpo, ſe è delicato, ò gagliardo di natura, & della proprietà dell'aria complesſionale, doue l'huomo s'è nutrito, e ſe il corpo è facile, ò difficile à euacuarſi con le medicine deboli, ò forti, & ſe frà tanto il corpo foſſe ſtitico dourà in queſto mezzo procurar d'hauer vna, ò due volte il giorno il beneficio del corpo, & ſe ciò non conſeguirà dalla natura, biſogna ſoccorerla con l'arte, & ciò ſi farà con

L'euacuar, come il ritener quel che non conuiene eſſer molto nociuo.

Il purgarſi vna volta l'anno.

E buono purgarſi nel mezzo della primauera.

Si deue ſempre conſegliar co'l perito Medico.

Oſſeruationi nel purgarſi.

Nella ſtitichezza del corpo, che coſa ſi debba fare.

ſuppoſitori, ò clyſteri lenienti, fatti con decot-tione commune: mà ſe vi foſſero rugiti di vẽ-tre; cauſati da ventoſità, biſognerà attender à eſſa, aggiongendoui aniſi, ò grana di finochio, fiori di camomilla, & coſe ſimili, aggiongen-doui mez'onza di benedetta ſemplice: ò vero vno più forte fatto con l'olio di ruda, e coſe ſi-mili, ouero riceuer tre, ò cinque pilole di ſpe-cie, dette alephangine, ſecondo il biſogno, ò da mattina, ò da ſera, vna volta, ò due la ſet-timana: perciò che ſono di poca ſolutione, per eſſer deboliſſime, & non hanno di biſogno di guardia, & ſono di molte virtù, & approua-te, come dalli noſtri auttori ſon lodate. Sono ancora buone al dolore, & grauezza dello ſto-maco, procedẽdo da flegma: ſono di grandiſſi-mo giouamento nel mondificar il ceruello, & lo ſtomaco, dalli humori groſſi, & putridi: an-cora ſono reſiſtenti al catarro, & conferiſcono à tutti l'inſtromenti delli ſentimenti, & con-fortano la virtù digeſtiua, la cui deſcrittione per la ſua proliſſità, & longhezza non le hò meſſe quì, mà ſi cercheranno nel libro chia-mato Meſue, doue deſcriue la ricetta delle pil-lole elefangine, che queſte pillole ſono attiſſi-me alle dette indiſpoſitioni, come ancora con-feriſcono alla calidità del fegato; apprendo, & corroborando, e leuando la ſua oppillatione. Et ſe à caſo l'huomo ſi ſentiſſe debolezza nella digeſtione dello ſtomaco, ſia portato vn cerot-to ſoura il ſtomaco di ſimplice maſtigo, qual ſi fà della ſola ſua poluere, ſciolta nel ſtagno, la quantità d'vn'onza di poluer d'eſſo, con tre

Pilole di ſpecie ſono l'alephangine di meſue.

Loda le pilole predette, & dichiara le ſue virtù.

Cerotto per il ſtomaco.

goccie

goccie solamente d'oglio di detto mastigo, ponendolo soura al fuogo lento, sin'à tanto che diuenti liquido, e all'hora subito inanti che s'induri, sij sparso soura vn corame alla forma d'vn scudo, & subito sij collocato soura il stomaco.

Questo cerotto così senz'altra ligatura s'accosta al petto, in modo tale, che par che sij incollato soura, & il portarlo non è fastidioso, ne meno altera lo stomaco ad alcuna qualità: mà solamēte lo conforta nella sua digestione: Ancora vna delle migliori confettioni per cōfortar la digestione, & per giouar allo stomaco e l'vso dell'infrascritto, & è di mirabil giouamento al ceruello, allo stomaco, al fegato, alla milza, & conforta la loro digestiua facoltà. E à quelli che son disposti à febri catarrali, alli dolori delle gionture, de' nerui, allı dolori del ventre, all'hemoroidi presta mirabile aiuto: fà buono l'odorato della boca, rende il colore, & forma chiara, rimoue la tristezza, & propriamente quella che non si sà la sua radice, mette freno alli humori melancolici, conforta il cuore, fà liberi i spiriti, & gli assotiglia, allegra l'anima, induce buoua memoria, prepara l'huo mo à buoni costumi, rende i corpi più forti per resister contro veneni; Questa compositione l'han'vsata molto gli Rè Antichi, e questa discrittione, e tale. Piglia rose rosse, di tutti tre i sandali, di ciascuno drame tre, scrupul vno, mastiche, macis, galanga, peuer longo, doronico, noce moscata, garofani, cinnamomo, assaro, zenzero, spica, zafrano, zedoa-

Confettione vtile per il stomaco, & vtile per conseruar la sanità.

ria, cubebe ana drama vna, coralli rossi, & bianchi, margarite non perforate, fragmenti di zafiro, hyacinto, smaragdo, sardonio, ossa del cuore di ceruo, limatura d'auorio, limatura d'oro, limatura d'argẽto ana scropoli 2. rhabbarbaro, mirrabolani citrini, chebuli, indi ò sian negri, epithymo, pietra lazuli secondo l'arte lauata, e preparata ana dr. ß. di zuccaro bianco lib. ij. ß. sì purifica il zuccaro co'l succo di borragine, di buglosa, di melissa di ciascuno onze tre, & se ne fà lattuario: & se l'odor del muschio sarà grato, si giongerà di muschio grani tre, scorze di cedro, somenza di cedro, ben bianco, e rosso, legno aloè, menta secca di ciascuno dramma vna, & mezza. Di questa confettione se ne può pigliare tre, ò quattro volte al mese, nel spontar del Sole, & sia alla quantità d'vn cugiaro, con vn poco di vin puro, & al manco si deue star digiuno appresso tre hore dopò hauer pigliata la detta confettione, prima che si mangi. Ancora l'vso della theriaca nell'inuerno, & del mitridato nell'estate, è molto lodato dalli nostri auttori, per la cõseruatione della sanità. Ancora nõ si deue subito correr alla flobotomia, ne tampoco esser pronto à essa, se non la necessità vi sforsi, ò la consuetudine lo permetti. Adunque douemo con grandissimo studio, e diligenza guardarsi di conseruar il sangue, qual è thesoro della natura, perche auenga Dio, che quando il sangue pecca, non sia miglior euacuatione, che la flobotomia, nientedimeno quando ancora in quello non v'è peccato, non si fà maggior errore

Quantità di detto latuario

L'vso della theriaca, & del mitridato.

Vs. della sagnia.

errore, che flebotomarsi, ò salasarsi: e se per forte occorresse, che l'huomo hauesse flusso di sangue al naso, ò vero d'hemoroidi, ò vero flusso di ventre, non deuono esser ristretti senza cõseglio del prudente Medico; perche il corpo da tal euacuationi non troppo gagliarde, si perserua da grandi, & varie infermità: oltre di ciò sofferire vna gran fame, e longha, ò vero esser ripieno di beuer vino, & mangiare di più, che non si conuiene, prepara il corpo à varij, & diuersi morbi. Il cibo, & il beuer non deuono in modo alcuno essere riceuuti se prima nõ viene l'appetito del beuer, e mangiare, e se l'appetito non verrà all'hora solita, e segno manifesto, che il cibo preasunto, e stato più che nõ conueniua nello stomaco, ò vero che gl'è qualche diffetto nella sanità; perciò si deue grandemente attender, e con grandissima diligenza di nõ lasciarsi incorrer nel fastidio dello stomaco. Al fastidio dunque dello stomaco succedono diuersi mali, & varie, e diuerse infermità, perche à nostri corpi per la continua attione del circonstante aria, con l'influsso celeste, & attion del calor innato; succede continua resolutione dell'humido sostantifico, la onde le membra, si consumano, & richiedono il mãgiar per la restauratione della perditione, e cõsumatione dell'humidità; perche attrahe da gli corpi, ò sij estremità delle vene, & suga il sangue dalla vena del fegato, & il chilo, cioè il cibo digesto nel stomacolo, il quale successiuamẽto per le vene del mesenterio và al fegato, & per la suttione fatta da esse parti, si genera indi

Nel flußo de sangue del naso, & dall'hemoroidi, checosa si debba fare.

Soffrir l'inedia, e biasmato.

Crapula biasmata.

Quando si debba mãgiar, e beuere.

Quando non viene l'appetito all'hora solita, che cosa significhi.

Fastidio del stomaco cagiõ di molti mali.

Fame come si generi. la fame nella bocca superior dello stomaco. In ciascuno dunque sano corpo viuendo con regola ordinata, & debito regimento all'hore sue determinate, gli viene la vera, & legitima fame, inanti la quale l'huomo non deue mãgiare; perche mangiando senza appetito, il cibo si rende abhomineuole, e genera fastidio nello stomaco, & rugiti, & si moltiplicano le ventosita, ne tanpoco può il fegato buon sangue, ne tanpoco gl'altri membri pono riceuer buon nutrimento, e operar bene in esso, se il cibo sarà mal digesto nello stomaco; impoche nessun vitio della prima digestione, può esser corretto nella seconda digestione; perche il vitio posteriore non può correggerl'anteriore; per la qual cosa Hypocrate vuole, che d'vn cattiuo cibo, e d'vna cattiua beuanda, pigliato con appetito sij atto à generar più lodeuoli humori, che vn cibo migliore pigliato senza appetito; perche quel che si piglia con dilettatione, lo stomaco con esso, se ne prende piacere, con vna naturale ansietà; perilche più tosto, & con più perfetto modo si digerisse: si deue ancora auertire, che mangiando con vn grandissimo desiderio, ò sij appetito dello stomaco, nõ si faccia furtiua degluttione, inanti la perfetta masticatione; perciò non douemo mãgiar con grande voracità: imperoche il cibo per la masticatione riceue alcuna particella della digestione, e l'error d'essa masticatione non può esser ben correta dallo stomaco, & indi nõ può per consequenza perfettionarsi nella posterior virtù, la onde s'offende grandemente l'operatione

Senza l'appetito non si deue mangiare, et mangiando, che cosa causi.

L'error della prima digestione non può emẽdarsi nella seconda.

Hipocrate.

Alcuna volta eßer meglior il cattiuo cibo, che il buono.

Hauendo buon appetito non si deue trangiotir il cibo ingordamente.

Cibo mal mastigato, e suoi danni.

tione dell'altre virtù posteriori, & della vita insieme: la ragion di questo la porta Aristotile ne' suoi problemi, doue ricerca; perche son di più breue vita quei ch'hãno i denti rari: mà esso intese de' denti masselari. Si deue ancora guardarsi dalla supflua repletione dello stomaco; perche molti sono, che con le loro crapule, e gran mangiare sono homicidi di lor istessi, & perciò non dobbiamo mangiare à saturità; mà sempre dobbiamo conseruar nella fine qualche reliquia della fame: & così l'huomo deue starsene fin'all'altra hora competente: Non è cosa ancora, che generi più repletione al stomaco, & induca crapula, come l'hauer in tauola diuersità de cibi, veramente la moltitudine, ne tira alla crapula, per l'auenimento de noui, e varij sapori, & per la preparatione de noue viuande, & varie; Imperoche stando la sacietà del primo, e sofficiente cibo, si rinoua più fresco l'appetito; perilche molto ne piglia più lo stomaco, che non fà bisogno; perilche non lo può digerire, & tanto più è cattiua la repletione dello stomaco: quãto più è stata moltiplicata l'assontione di varie viuande; perche gran nocumento s'apporta per la permistion del cibo di difficile digestione, con il cibo di facile concotione, come più ampiamente si vedrà nel cap. del mangiar, & bere. Noi malamẽte vsiamo in questa vltima Epicurea, & detterior età nostra, certi sapori non perche siano stati ritrouati diuersi alettamenti d'essi, per più mangiare; mà solo per mangiar con più intento, & appetito grande. Se vi occorresse qual-

Arist. ne i problemi perche causa, chi hà i denti rari sij di più breue vita.

Crapula quanto danno apporti.

Varietà de cibi à vn'istessa tauola, et suoi danni.

Diuersità de sapori genera crapula.

Repletione dà varietà di viuande nociua.

Epicurea età.

Oßeruationi ꝑ chi è ripieno.

che superflua repletione del beuer, & del mangiar, e si deue dormire più longamēte, & è cosa assai migliore di fare astinenza del seguente pasto; accioche la precedente crapula sij compensata con la seguente sobrietà, & occorrendo di digiunare nō sij mai diferto il disnare dopò il mezzo giorno; perche sofferendo longa fame, si riempie lo stomaco di molti mali, & superflui humori; perche succhiando le membra il nutrimento per cagion dell'intensa, & grande fame, e non venendo cibo estrinseco; la natura si sforza con ogni studio di rimouer quella trista sensatione, per soccorrer adunque māda gli mali humori allo stomaco, con i quali esso si da appiacere, & indi cessa la fame sin'al l'hora dell'altro cibo, se pur non s'interrompe; per la qual cosa sogliono dir i digiunanti non esserli difficile, ne tanpoco rincrescerli il digiuno, se non in quell'hora, che sogliono mā giare, & che passata l'hora del disnare non han più fame, & patiscono indi il digiuno senza molestia alcuna; imperoche volendo la natura soccorrer alla trista sensatione, qual chiamiamo fame, e non venendo di fuori cibo, tramāda à esso gl'humori de quali lo stomaco se ne compiace, à modo del cibo, & cessa la fame.

Digiunando non si deue differir il disnare.

Perche pasata l'hora del disnare, si perde l'appetito.

La cena parca è miglior, che il disnar.

Ancora è più d'assai sana l'astinenza della cena, che del disnare, per esser più ampla la digestion di notte: non ostante che alcuni dicano, che l'astinenza della cena è assai peggiore; imperoche il sōno soprauiene alla vacuità dello stomaco, per la qual causa si prohibisce, come cosa nociua; mà assai più noce sopportar la fame

nell'ho-

nell'hora del disnare, che il dormire sopra tal vacuità: sì perche il cibo non è ancora al tutto digesto nel giorno, come ancora si suol far alla sera vna collatione pontificale per refrigerio. Ancora in alcuni grassi, flegmatici, & humidi, come ancora à corpi carnosi, è commendato per la conseruatione della sanità vna lingiera cena, ò vero astinenza, per la quale per esperienza si ritroua, che assai gioua l'astinenza della sera.

Cena parca à chi gioua.

ANNOTATIONI.

LA purgatione de gl'humori buoni, e la retentione de gli superflui, apportano grandissimo nocumento à corpi humani; perche quando non si fà la douuta espulsione delle fecie ritenute nel corpo, cagionano varie infermità; per questo il dottissimo Auenzoar Medico Arabo, tanto lodato dal grande Aueroë, scrisse nel suo Theisir, che la maggior parte della sanità consisteua nella lubricità del ventre; perche ritenendosi le fecie, si ritengono ancor diuersi humori corrotti, quali fanno ostruttione nell'intestini, e di nouo sono assorbiti dalle vene del mensēterio, e rapiti da esse mādano mali vapori al cuore, stomaco, & altre parti, e indi cagionano diuersi accidenti, come di nausea, fastidio, indigestione, ostruttione, melancolie, dolori, & altri accidenti; perciò l'huomo, che brama mantenersi sano, deue almeno vna volta il giorno procurare il benefitio del corpo, e non potendolo hauer naturalmente: deue aiutarsi con l'arte de suppositori, clysteri, pillole in particolare quelle lodate dell'auttore, e chi fosse este-

Purgar i buoni humori e ritener i cattiui che danno apporti.

Auenzoar.

Aueroë.

Sanità consiste nella lubricità del corpo.

Danni.

Per mantenersi sano, si deue tener il corpo lubrico vna volta il giorno.

nuato, ò vero di corpo asciuto, e di natura caldo, deue aiutarsi con la cassia, manna, passula di Corinto, sebesten cotti, prune dolci, ò vero con le loro cõpositioni, cioè diacassia lenitina, & diacassia con manna, con l'elletuario lenitiuo, ò vero co'l descritto dal Durando nel suo Thesoro di sanità. Chi hà il corpo cacochimo, e male habituato, può à questo effetto vsar le prune lenitiue, è passule condite: Il pituitoso giouan le pillole masticine, ò grani di cartamo scorticati, e mangiati con fichi di Genoua; à figliuoli si può ontar il ventre con buttiro, aloë, e fiele di vitello, che questi sono i più vsitati rimedij per tener il ventre lubrico.

Rimedij per l'asciuti secchi di natura.

Per cacochimi

Per flegmatici.

Per figliuoli piccoli.

Chi è sano non si deue purgar; perche molti per le purgationi fatte senza necessità sono caduti in diuerse infermitè, & altri sono morti, e già già se ne vedono alla giornata alcuni, e questo prouiene dalli humori, quali stauano ascosi nelle viscere del corpo, quali agitati dal purgante medicamento, partoriscono diuersi inconuenienti, & è commune opinione de Medici, che la materia mossa sia molto peggiore, che quando è stabile. Deue perciò il Medico auertire prima che purgare, & esser ben cauto auãti, che conseigliar le purgationi, e quando l'hà conseigliata deue proceder destramente, e con cautela.

Sani non si denono purgare e perche.

Non posso se non giudicar, che facciano male quelli, che per ogni minimo male conseigliano la purgatione, peggio quelli, che la conseigliano senza male. Il che non sarebbero se sapessero il detto d'Hipocrate nel libro de alimento. Natura abunde præstat omnia omnibus. Se fossero veri Medici sarebbero ministri di natura, e non perturbatori d'essa, & inimici de gl'infermi, come dice il Francantiano.

Hipocrate.

Me-

Medici enim isti admirandi arbitrantes, nisi quis ingressus ad ægrum, & succingens se, vel cataplasma imposuerit, vel perfuderit, adusserit, vel clysterem indiderit, vel venam inciderit, vel cucurbitulas adiunxerit, vel confricuerit, vel nutrierit, aut huiusmodi aliud factitauerit, nihil ab ipso gestũ esse artificiosum, quoties ad ægrum accedit, toties peccat; *Et s'à questo modo apportano danno à gl'infermi, come non l'apportarano alli sani? come ben dice Hipocrate nel quarto aphorismo,* Sanis helleborus periculosus est, quia conuulsiones facit.

Francantiano.

Hipocrate.

Non per altro, che per carità gionto à questo proposito mi pare d'auertire ciascuno, acciò sia aueduto à non rimetter la vita sua à certi falsi Medici, anzi diabolici empirici, quali co'l vetro, e fuligine d'antimonio, poluere di Mercurio da essi chiamata Algarot, ò turpetum minerale *data à gl'infermi senza alcuna consideratione di tempo, hora, giorno senza considerare, la qualità d'humori, la natura del morbo, consuetudine, luogo, arte, natura delle parti, per quali euacuar si cõuiene, e gl'accidenti, quali impedir pono le purgationi, e sprezzãdo il Methodo del Medico rationale, all'improuiso ne lasciano passar molti la barca di Caronte, e cõ le fauolose historie de loro falsi medicamenti, aiutati da chi dourebbe eßer mezzo acciò fossero castigati, ingánano molti, e apportano graue danno à gl'humani corpi, l'istesso fanno alcune donniciuole, zarlatani, & altri impostori con la.*

Auertimenti notabili.

Historie d'empirici.

Colloquintida.	*Thitimali.*
Peplio.	*Lathiri, cioè seme, e foglie.*
Esula.	

Ricino

Ricino.
Scamonea, mal corretta posta nelle geladine, codognate, e confetti.
Mecchioacam.
Helleboro bianco, e nero.
Xalappa.
Grane d'ebulo.
Di sambuco, e succo di sue scorze.
Elatterio mal composto.

Gratiola.
Gomma per gli podagrosi dell'indie, ò sij Gutta gambre.
Fermento putrido sciolto nell'acqua.
Aceto stillato al capel di piombo del Zapatta.
Thimellea, & Camelea da gl'antichi.

Viduifica.

Chiamata viduifica; perche facea le donne vedoue, quando i loro mariti la pigliauano senza consideratione: e spesso si vede, che se non danno la morte, sono almeno la ruina dell'infermi, cagionando accidenti pericolosi, infermità incurabili, dolori, & angosie perpetue. A questo effetto dirò due casi di nouo occorsi vno del 1616. in Torino d'vn certo, che fingeua esser venuto dall'Indie, portò certi granelli da esso chiamati pignoli, vn poco più grossi di quelli del Lathyri minore, quali pongeuano nel masticarli, e lasciauano ardore nel palato, di questi (da esso chiamati anco frutti dell'Indie) vna grana sola purgaua, come fà la fulligine dell'antimonio, ne vendette à molti, quali non conoscendol, ne pigliarono, e cadero in molti accidenti irremediabili, & vn'hoste in particolare, quale preso n'haueua vn mezzo grano gli purgò il sangue, e l'anima insieme, e non gli giouorono le teriache, bollo armeno, terra del Mondouì, & altri astringenti medicamenti soliti darsi in simili casi. Finalmente sendo da noi scoperto fugì dalli stati di S. A. L'altro caso occorse anco dell'anno medemo, nella persona d'vn Colonello

Historia d'vn falso empirico

Historia.

Sauo-

Sauoiardo, chiamato S. Cassino, qual era infetto di scabie, e dolori gallici, da quali era medicato dal S. Isoardo Ghigonio, Nizzardo Medico Eccellentissimo. E vn certo falso chirurgo Valesano gli promisse di curarlo in tre giorni senza beuande, compositi, e sudorifici con vn sol vino; Il Colonello lasciò il dotto Medico, per adherire all'ignorante barbiere, quale hauendo principiata la cura andò alla botega di M. Guaschino battuelli, pigliò vna palla intiera di Colloquintida, la macerò nel vino bianco è poi lo diede à bere al piacente. Questa beuanda fece come la tempesta nel Mare, quale da tutte le parti agita la naue; così da tutte le parti questo buon gentil'huomo era agitato da gl'humori smossi, quali vsciuano per vomito, e per il sesso: con acerbissime errosioni di stomaco, e di ventre, deliquij d'animo, e perdita di più di diece liure di sangue, quale vsciua come se fosse stata la vena aperta dalla flobotomia; fui chiamato e lo soccorsi con varij, e diuersi rimedij, e con la longhezza del tempo, & aiuto di Dio lo restaurai, da poi combatuto valorosamente nelle vltime guerre, e morto d'vna moschetata à Vercelli, l'anno 1618. Nella steßa Città di Torino, era vn falegname del Mondouì, qual era dall'Illustre Collegio de Medici di quella Città stato scacciato da essa; perche diceua, che tutti gl'huomini per heredità, ò poco, ò molto erano choinquinati dal mal Francese, e perciò bisognaua curar tutti con i suoi remedij: quinci in ogni tempo, & à tutti senza alcuna consideratione ordinaua le pillole del Zapata fatte con l'aloë, scammonea, & colloquintida: donaua anco la poluere del mercurio, & altri simili, e per ogni cura non haueua vergogna domandar, 25. 50. & sino à 100. scudi,

Historia. dotti.

ſcudi, ſe bene eſſo non ſpendeua più di tre, ò quattro fiorini di monetta di Piemonte, e di queſti molti ſe ne trouauano ſino al tempo di Plinio. A queſto propoſito mi raccordo anco ch'vn giouinetto di bottega in vece delli Trociſci di ſpodio di Meſue inauertentemente diede vna drama di quelli d'Albandal, quale generorno pur li ſudetti accidenti.

Hiſtoria.

Medici, che fan del ſpeciale.

Gran biaſmo ſi deue ad alcuni Medici, quali fanno mercantia della medicina ſotto preteſto di ſecretti, e ricete, e proprietà occulte delle coſe contro la dottrina d'Hipocrate, quale dice, che la medicina deue eſſer libera, paleſe, & à tutti partecipata, e loro con gran dishonore faranno vn elixir, ò vero vn'eſtratto di Rheubarbaro, e forſi anco vſarano vno delli rimedij da noi ſouranominati, occultarano il nome, lo daranno fuor di propoſito, non opererà conforme alle loro promeſſe, e con gran vituperio ſaranno tenuti per chiarlatani, pena veramente degna di tanto errore; perche non deuono tenir ſecretto quello che gioua al proſſimo, ſendo che la natura della ſcienza è come vn viuo fonte, dalla quale ſi caua l'acqua della cognitione delle coſe, e ſempre ce ne reſta da cauare; perche in quella ſi contiene tutto ciò, che ſi poſſi ſapere, per queſto io non credo eſſerui alcun ſecreto, ſendo ogni coſa da gli ſcrittori data in luce; mà tengo per certo, che l'ignoranza loro naſca; perche non hanno li dotti libri da loro ſcritti, o ſe gl'hanno non gli ſtudiano, ò ſe gli ſtudiano non gl'intendono, e per queſto ogni picola coſa da loro è tenuta per ſecretto, e per queſto molti attendono à medicare con tre pignate ſolamente, e s'acquiſtano il nome de Medici da tre pignate.

Eſempio per dotti.

Secreti dannati.

Hò ſcoperto anco graue errore in alcuni ſpeciali

poco

poco accurati dell'honor loro, quali rimettono le botteghe a figliuoli incauti, quali ò per poca esperienza, ò per ignoranza cagionano infiniti errori, e ben può ordinare bene il Medico, mà se i speciali non intendono bene l'arte loro, faranno con essi loro parer il Medico ignorante, & aportaranno danno notabile all'infermi, per esser tal'hor in-esperti, & ignoranti, e tal volta anco gioueni, quali non hanno ancor sufficiente cognitione del modo di ricetare, della qualità, e quantità delle cose, del modo e methodo del Medico. E per coprir i loro diffetti senza alcun timor, di ciò biasmarãno quella dottrina tanto sicuramente in tanti anni, e con tanti stenti pratticata, e douendo essere trombe d'honore del Medico, e della medicina; si fanno trombe d'infamia, e vituperio Biasmando il Medico, e facendo le medicine cõtra i canoni di Mesuè, e dell'ordinatione methodica de chi hà studiato, e pratticato più di loro; perciò bellissimo fù il decreto delli Augustani, quali sotto graui pene prohibirono, à i speciali il dir male de' Medici; perche da questi ne nasceuano molti inconuenienti, e ne patiuano molto gl'infermi: mà peggio è ancora quando spediscono le ricete à lor fantasia, facendo molte, quid pro quo, & il simile senza alcun timore fanno lor del Medico.

Speciali maligni, & ignoranti.

Sarà dunque auertito, chi si vorrà purgare di pigliar il conseglio di Medico esperto, di farlo solamente quando sarà di necessità, e di pigliar medicamenti aprouati, e benigni, e di non dar la vita sua in mano di spensierati, quali danno vn quid pro quo, e per asconder gli loro inganni, e per dar maggiore credito à diabolici medicamenti: gli chiamano con strauaganti nomi, e non hauendo altro fine, che di

Che cosa si deue fare quãdo si deue la purgatione.

 purgar

purgar le borse, e mandar le case in dispersione, con la robba leuano la sanità, lasciano gl'huomini in continui tormenti, e spesso danno inopinata morte, e lasciano pianti nelle case.

Quando si deue purgare.

Non voglio negare, che la purgatione fatta per elettione, in alcuni nō sia gioueuole, se ben à molti sarà dannosa, si può purgare vna, ò due volte secondo il conseglio del Medico; Chi è sottoposto à gl'humori sottili, e serosi, come la colera, quale tal'hor cagiona la terzana nell'estate, si può purgar, nella primauera solamente, e non più; Chi è soggieto à humori crassi, ò flemmatici può purgarsi due volte l'anno, cioè la primauera, e l'autunno; perche quelli generan longhe infermità, à Medici tediose, come catarri, gotte, mal francese, dolori renali, affetti, hipocondriaci, quali danno mille volte la morte, e difficilissime sono à sradicarsi. Li sani non si deuono purgare, lo dice Hipocrate, è ben vero, che se l'huomo si sentisse alterato per qualche esterior causa, potrà vsare qualche alterante, e non purgante, come dice Galeno nel libro, quos purgare deceat, la ragione perche non si deue purgare il sano con purganti medicamenti, e perche non ritrouando il purgante, & agente in che possi agire, & operare, e la materia nō ben disposta, come dice Aristotile agēs nō agit nisi in patiēte bene disposito, perciò tira à se gl'humori dalle vene, e dà tutte l'altre parti del corpo, e poi agisse in essi, e causa resolutioni di spiriti, rende le forze deboli, escita vertigine, induce tormēto, e molestia in graue danno del corpo.

Dāni, che apporta la purgatione à sani.

Del cauar si sangue.

Ragionando poi delle purgationi in generale, se sarà pienezza ne i vasi, si deue nella primauera con maturo giuditio, e secondo le forze cauare vn

poco

poco di sangue dal braccio, e à chi patisse hemoroide, e si sono serrate, dalle vene hemoroidali, alle donne che non si purgano, dal tallone; à chi hà qualche membro mutilato per diminuire il soprabondante sangue, e per fuggir, & assicurarsi da qualche infermità, che gli potrebbe auenire deue ogn'anno cauarne, secondo il bisogno, età, & tempi, e secondo che và crescendo nell'età, deue ancora minuir il salasso, cioè nõ cauarne così spesso, ne in tanta quantità, come quando era giouine; quando con la pienezza è congionto qualche vitio nelli humori, si può cauar sangue, euacuar con medicine; auertendo però sempre al precetto d'Arnaldo qual dice, che quando con la dieta, si può sanar l'infermità, & assicurarsi p l'auenire, nõ si deue dar altro rimedio: fatta la purga vniuersale, se nel corpo restaranno ancor humori vitiosi, si potranno risoluer con i sudori, ò le ventose, e se i mali saranno longhi, e ostinati, con i cauteri, quali non saranno però à proposito per i consumati, vecchi, & figliuolini.

Quando bisogna far l'vn e l'altro.

Dieta secondo Arnaldo.

Sudori, vẽtose, e cauterij.

Da molte strade escono gli vitiosi humori da nostri corpi; dalla bocca per il vomito, come loda Hipocrate ne' suoi aphorismi nel tempo dell'estate, e nell'inuerno per il sesso, estate per superiora, hieme vero per inferiora educere oportet; L'ostruttioni del fegato, si purgano per l'orina; si purga il polmone, e petto per la tosse: il ceruello per il palato, e narici, & orecchie, e questo basti, quanto alle purgationi: auuisando che non deue l'huomo auezzarsi à purganti gagliardi, quali se ben che per accidente prolonghino la vita, naturalmente frustano il corpo, accellerano la vecchiezza, però ben dice Odo de odis, che l'aloẽ prolonga la vita acci-

Altre purgationi.

Auertimento.

dentale, & abbreuia la naturale.

Antidoti, e suo uso.

L'uso degl'Antidoti tanto celebrato da gl'antichi, & hora con graue nostro danno negletto, e anco lodate dall'authore, quale propone vn'antidoto magistrale, molto corrispondente all'elettuario di gemme di Mesuè, propone anco la theriaca, & il mitridato antidoti vsati da Regi, e Prencipi; perche dalle loro occulte, e manifeste qualità sogliono apportar giouamento grande alle viscere animali naturali, e vitali, alle parti similari, & instrumentali, mantengono gl'humori in debita temperanza, cōseruano l'armonia di tutto il corpo con debita proportione, fanno gli spiriti più purgati, le facoltà più pronte, le fontioni più perfette, e le parti organiche restano nel debito essere, e con tutto ciò che siano di tanto giouamento, io stupisco pare che in questa nostra età, à pena se n'hà memoria; e chiaro si vede che alcuni empirici con semplici medicamenti, ben spesso fanno stupir la plebe, con gran vergogna de Medici, quali non hanno la cognition de semplici, ne tampoco l'arte spagirica; questi attendono ad euacuar con purganti medicamenti, missioni di sangue non penetrano le cause, lasciano repullular altri morbi; per questo non è marauiglia se molti purgando gl'humori lasciano i morbi; perche non hauendo l'arte spagirica, rimettono molte volte li medicamenti alla discretione de' speciali ignoranti, quali à pena sano discerner la latuca dalla bietola, ò à pena sano leger, e scriuer, perciò commettono molti errori, per questo io giudico di mille lodi degni quei Medici, quali non contenti de theoremi vniuersali, e particolari di medicina, s'esercitano nelle cose soura naturali, e nelle preparationi chimiche, e molti

Causa perche empiri tall' hor giouino.

nel-

nell'anatomiche, e come timorate di Dio, e benemeriti della dottrina d'Hipocrate sano conseruar l'huomo in sanità, e cacciar i morbi secondo gl'occorrenti.

Conseglia anco l'Authore, che per star sano l'huomo deue procurar la debita digestione de' cibi; perche l'indigestione genera imperfetto chilo, & impedisse la buona sanguificatione, per questo quãdo il Medico scopre l'indigestione, deue considerare s'ella viene da crudità, ò da calliditá, e questa si conosce dalle fumosità (qual sola cagiona la febre effemera da crudità) per eruttationi estuanti, e nidorose, e la cura di questa dice Galeno nel libro de locis affectis, si fà con la hiera; l'altra si conosce dalle eruttationi acide, e si cura co'l diatrion-pepereon, e conoscendo il Medico altre cause, come la semplice intemperie, ò vero composta, in molti modi potrà soccorrer l'infermo, con diuersi rimedij, tanto locali, quanto presi per bocca.

Procurar si deue la digestion de' cibi.

Eruttatione nidorose, & estuanti.

Rimedij per la crudità.

REGOLE DI MANGIARE, *& bere. Cap. V.*

Resta di mettere le regole del mangiare, e bere, quali deuono esser misurati secondo l'vso, & tolleranza della virtù. Noi adũque non viuiamo, acciò che mangiamo; mà mangiamo à fin che viuiamo. La onde dicono gl'antichi Auttori, & l'esperienza lo dimostra, che sia molto nociuo il mangiare, e bere, che inciti nausea, ò vero angoscia, & che apporti grauezza allo stomaco, & alli hipocondrij, & che ge-

Mangiar, & bere deuono esser moderati.

Superfluo mãgiar, e bere, che danni apporti.

Hipocondrij. nera inflationi in quelle parti. Sono gli hipocondrij due parti del ventre, cioè destro, & sinistro; l'vno sotto al fegato; e l'altro sotto la milza. Ancora è più dannoso il superfluo beuer, che il superfluo cibo; perche distempera le parti naturali, & fà soura-natar il cibo nello stomaco. In vn corpo sano, e meglior quel nutrimento, che è più soaue al gusto, e la natura facilmente abbraccia; perche per certa dispositione naturale, meglio s'abbraccia dallo stomaco, & meglio si digerisse; Mà se il corpo è infermo, & distemperato, non deue obedir all'appetito; perche la naturale dispositione del corpo appetisse cose à lei simili, & l'appetito fuori del naturale appetisse le contrarie. Bisogna dunque auertir, che se per la lassitudine dello stomaco occorresse, che il cibo più presto descendesse, che non fosse di bisogno, in tal caso si deuono pigliare nel principio della mensa cose astringenti, confortatiue dello stomaco; perche aiutano la perfettione della digestione del cibo, per esser, che le cose stitiche, & astringenti tolte auanti al pasto, rendono il corpo stitico; & ritengono il cibo nello stomaco, sin tanto che sia digesto, & tolte dopò il pasto per la loro compressione, rendono il corpo lubrico, & flussibile, si può nondimeno alcuna volta prender nel fine del pasto (mà in poca quantità) qualche cibo astringente, per sigillo dello stomaco: come sono li codogni, & peri cotti, coriandri, ò vero vn poco di formaggio; pche dalla loro sigillatione si cōforta la bocca dello stomaco, & il calor naturale

Danni del beuer troppo.

Cibi di meglior nutrimẽto.

Appetito naturale.

Lubricità dello stomaco.

Astringenti, quando sono conuenienti.

turale intento alla digestione, non lascia ascē-
der tanti vapori al capo.

Li frutti humidi; & lubricanti, come sono le vghe, fichi freschi, meloni, & simili, deuono esser permessi auanti ogn'altro cibo, & dopò quelli si deue tardar à pigliar altri cibi; mà si deue lasciar sin tanto, che discendono al fondo dello stomaco, & all'hora è bene mangiare; accioche discorrino. Nell'estate, si deue con ogni studio procurare di mangiar alla più fresca hora, e in luoghi più freschi. Nel tempo dell'inuerno è bene il scaldarsi l'estremità delle membra al foco dopò il pasto; perche l'estremità delle membra rimangono in quel tempo impotenti di calore, il quale all'hora si retira alle parti interne. Li cibi nell'inuerno, si deuono mangiar attualmente caldi, & nell'estate attualmente freddi, ò temperati. Si deue anco notare, che nell'inuerno, & tempi freddi per la retrattion del calore naturale alle parti interne, la digestione si fà più perfetta, che nell'estate; perche all'hora per la calidità dell'aria, il calor naturale si disparge alle parti estrinseche, & si risolue, e debilita; perche la virtù vnita è più forte, che la dispersa. A questo effetto li corpi nell'inuerno, che viuono delicatamente, e non sono assuefatti à grandi essercitij, deuono vsar cibi di buon nutrimento, & di facile digestione, & mangiar alquanto più che nell'estate, per esser nell'inuerno, il calor naturale più vnito, & più forte à far la digestione, che nell'estate. Il bere non si deue vsare, saluo precedente vna vera, e natural sete, la

Frutti, quando si deuono vsare.

Nell'estate, quando si debbà mangiare.

Nell'inuerno, che cosa si debba osseruare.

Digestion più perfetta nell'inuerno.

Beuere, quando bisogna.

quale ò vero procede da sugamento, & siccità de membri, che hãno bisogno d'humettatione, ò vero procede dopò hauer mangiato cibi corpulenti, la onde l'humido rorido, si consuma nella bocca dello stomaco, alla consumatione del quale seguita vna vera, e natural sete, alla quale deue seguir il bere, per conseruatione della sanità. Alcuna volta occorre altra sete accidentale, & non vera sete, chiamata da Medici sete mendosa, la qual se ben habbi molte cause, nondimeno per la maggior parte, suole venir dopò la crapula, & propriamẽte dopò la cena, quando il stomaco hà preso più cibo, che non può digerire; perche sendo all'hora il stomaco pieno di cibi, e di più cibi, che possi abbracciare, manda vapori assai alla bocca dello stomaco, & al palato, e causa gran sete, e questa mendosa sete, se non sarà troppo eccessiua, non chiede il bere, & è meglio patirla, che bere, la qual s'estingue con il dormire; perche il sonno aiuta la digestione, & quelli cibi indigesti, che bolliuano nello stomaco, si digeriscono, e così cessa l'eleuation de fumi alla bocca dello stomaco, che causauano la sete mendosa, e non cessa tal sete per il bere, anzi s'accresse; perche essendo ancora nello stomaco il cibo indigesto, risurgono vapori, quali inducono maggior sete, perciò tal sete deue esser tollerata; sendo che il bere all'hora impedisce la digestione del cibo, e la ritarda, come s'vn metesse dell'acqua fredda in vn'olla, ò lauezo, che boglia; Ancora non v'è cosa più pessima, e più detestabile, che mandare l'indigesto,

Sete naturale, & mendosa.

Dormir, quando mitiga la sete.

Quando bisogna soltrar là sete.

gesto, sopra l'indigesto, come di sopra detto habbiamo. Nondimeno se la mendosa sete, si affliggerà di notte, ò vero dopò cena, e che sia molto tediosa, all'hora è più sano il bere: in questo caso Galeno commanda, che si debba bere, & così biasma quelli che hanno sprezzata l'auttorità d'Hipocrate, doue pare che lodi, il sonno dopò la sete mendosa, & esibisce l'acqua fredda. Similmente per estintione di detta sete imitando Auuicena, si deue l'acqua non trangiotita; mà succhiata d'vn vaso, c'habbia l'orificio stretto, acciò con poca acqua si smorzi l'intensa sete.

Crudo sopra il crudo è cosa pessima.

Quando si deue bere, & dopò il cibo.

Galeno.

Auuicena.

I condimenti, e sapori, e preparatione de' cibi non gli metterò quì, ne gli darò alcuna regola; perche hanno in loro tal virtù, qual hanno in se le specie, & sughi acetosi, & altre cose, con le quali occorre prepararli, & accommodarli, & accioche d'essi se ne habbia meglior dottrina, de quelli specialmente, ch'vsiamo nelle viuande, beuande, sapori, e specie descriuerò per ordine d'alfabetto più breue, che io potrò e la particolar natura di ciascuna cosa secondo la ragione, & esperienza de gl'antichi scrittori; non hauemo ancora intentione al presente di narrar tutte le virtù di queste cose, quali pertengono alla parte curatiua dell'infermità; mà solamente di quelle cose, che vengono alla mensa per mangiar, e bere; accioche prestino aiuto alla conseruatione della sanità, & che per la virtù d'essi, si possa resistere alli nocumenti de' veneni.

Condimenti acquistano le qualità di quelle cose con le quali si condiscono.

ANNO-

ANNOTATIONI.

E Buonissima cosa, e necessaria se fosse possibile; che ogni huomo sapesse le qualità de tutti i cibi; poiche per la continua ressolutione nostra sono necessarij, per supplemento di ciò, che di continuo si và risoluendo, se ben il Ioberto voglia prouare ne' suoi paradossi, che l'huomo non solo giorni, mà per mesi; & anni possa mantenersi in vita senza essi, ilche se sia vero non lo posso giudicare se non che proceda ciò da qualche temperamento particolare, ò vero per miracolo di Dio; come s'è veduto in molti Santi, quali hanno visuto longo tempo co'l solo cibo celeste del Santissimo Sacramento. Essendo dunque l'huomo hor sano, hor infermo, & hor trà l'infermità, & sanità, come ancora conualescente; perciò diuersità de' cibi se gli conuengono; poiche conforme, vuol Galeno nel lib. 1. de Alimenti, che il corpo sano, & ben complessionato deue mantenersi con cibi simili al loro temperamento, là onde si dice che contraria contrarijs curantur, & similia similibus conseruantur; mà perche di rado si ritroua tal complessione, e che nõ eccedi in qualche intemperie, ò sia qualità, ò attiua, ò passiua di caldo, freddo, secco, & humido; si deuono perciò regularsi, e gouernarsi con nutrimenti repugnanti à tal intemperie, e ciò nel egual grado; se ben questa misura sia alquanto difficile à stabilirla, si deue nondimeno far tutto ciò, che sia possibile. Vi sono ancora certi temperamenti, che non pono non che mangiare; mà ne tampoco sentir vn cibo, il quale di sua natura saria cõferẽte alla loro cõplessione; mà per pe

Necessario saper le qualità de' cibi.

Temperamenti varij.

culiar

culiar antipathia non potendoli vsare, è molto meglio astenersi da essi, come ancor molti per la mala educatione hauuta nel principio, lasciano i cibi di natura buoni, & vsano i catiui à essi fatti familiari; perche si vede molti, che si nutriscono de fichi, come i Fighoni, altri de castagne, come quei ch'habitano vicino all'Alpi, altri di pan d'horzo, come gli Alpini; altri di segalla, altri d'Auena, come nella Vestfalia: altri di mellica, panico, formentone, spelta, millto, maiz, legumi diuersi, & altri simili, & eßendo così assuefatti con detti cibi, si nutriscono come gl'altri, che mangiano il pan di formento, che trà gl'altri è il più temperato, & il simile si deue giudicar de gl'altri. Altri poi per peculiar proprietà dello stomaco, ò per intemperie naturale, ò acquistata, ò vero per humori coascervati in esso, non potranno digerir cibi buoni, e di facil digestione; mà se ben gl'alieni, ò vero di mala, e tarda; poiche questi si digeriscono facilmente, e altri s'alterano, e si corrompono; e questo procede, che quelli dal soprabondante calore si digeriscono, e non nel temperato, perciò si vede (come ben dice il prefatto Galeno) che la carne di Bue in alcuni più presto si digerisce, che i pesci saßatili: Così in alcuni la lentichia, e il meli crato astringono, e in altri purgano; perciò il melle ancora è di natura nociuo à corpi biliosi, caldi, e secchi, come al contrario gioua à flemmatici, di natura freddi, e humidi tanto di natural temperie tale; ò sia acquisititia per l'età, ò per la regione, ò tempo dell'anno, ò per condition di vita. Sono ancora di gran consideratione le diuersità delle sostanze in molti misti, che sono di contraria operatione: poiche si vede chel brodo della lentichia, ò della brassi-

Consuetudine esser vn'altra natura.

Galeno.

Melle.

Contrarietà ne' misti.

ca presto se ne passa, e lubrica il ventre, e la sostanza qual è di natura crassa se ne passa tardi, & astringe, e più ancora se sarà due volte cotta, come ancora tutti i pesci marini chiamati testacei, ò siano ostraccosi, che hanno la pelle dura cotti, e il loro decotto mangiato con l'oglio garo, e pepe lubrica il ventre, e la loro carne astringe, e così come dice Galeno nel citato loco, che mangiando l'vno, e l'altro insieme per la contrarietà loro generano tormini, & inflationi; perche la loro sostanza crassa s'accosta, e si adherisce alle viscere, e il brodo è pronto all'espulsione; perciò secondo che sono diuersi i temperamenti, altresì conueniente è ancora à vni la sostanza, & à altri il loro brodo. Dice ancor il prefatto Galeno, che gl'alimenti per altre cause ancora hor tosto, & hor tardi passano, & ciò ò per la temperie acquistata nel principio dell'età dell'huomo, come habbiamo detto di soura, ò per dispositione acquisititia del ventre, ò per la peculiar sostanza de cibi, ò poculenti: facilmente descendono l'herbe, che hanno lentore in se, come l'Atriplice, blito, malua, la zucca, spinacchio, la viola, e altri simili. Trà i frutti la mora, le cerase dolci, i vini crassi, e dolci, i cocomeri, meloni, peponi che sono diuretici, tutti i frutti humidi, & acquosi: come sono i primitiui, l'insipidi, e che non hanno odore, i persichi, l'armognanchi. Questi tai frutti, quando sono riceuuti nel ventre, e chi lo hà di natura lubrico subito passano al basso, à gl'altri stanno nella parte più sublime, e così in ciò tengono mediocre loco trà quei che stringono, e che lubricano. Il melicrato ancora à quelli che prontamente passa al basso, passando auanti à gl'altri cibi non gioua niente all'escretione; mà à

Galeno.

Galeno.

Cibi che presto passano.

gl'altri

gl'altri gli prórita l'escretione, come fà la colera gial da cõ sua acrimonia, e mordacità. Sono ancora altri cibi, che lubricano c'hanno mista facoltà trà il medicamẽto leniẽte, & cibo è q̃sti s'vsano à cõualescenti, e deboli di lõga malattia, che nõ pono soportar medicine grandi.. Ancora molti mangiãdo cibi astringẽti, come peri, e codogni, myrobolani dopo à cibi fluidi, e lubricãti, massime à chi hà lostomaco debole, corroborãdo esso accellerano la loro espulsione, et il cõtrario fanno mãgiati inãti: come ancora recita Gal. nel 2. alim.

Melicrato.

Proprietà de' cibi astringenti.

L'huomo che vuol viuer sano, deue regolarsi secondo le soprascritte regole date dal Benzo; perciochè à conseruarsi regolatamente, deue il cibo esser ancora ben regolato secondo la quantità, qualità, ordine, & modo. La quantità del cibo deue esser, eguale alla sostanza, che di continuo si risolue, come afferma Galeno nel libro 15. de vsu partium, così dicendo. Quòd ea vacuentur, alimentum sit æquale, est necesse copiæ substantię effluentis; Perciò si come la troppa quantità è nociua, così la troppa inedia, ò sia dieta: questa per esser di troppo peso alla natura, l'altro per render il corpo debole, & vacuo per mancamento di nutrimento, come afferma Galeno nel lib. de ven. sec. aduersus Erisistratum. Cibus cuiusque in mensura erratũ grauissima incommoda inducit, vt in hominibus extenuatis, & imbecillibus constat; Et poi portando la ragione dice, In quibus scilicet, quod minus, quàm par sit, nutriat, virtutem tabidã reddet, si verò modum exuperet naturæ potiùs oneri, quàm nutrimento fuerit, illamque pœnitus, & extinguet, & suffocabit; Et nel libro de causis morborum, non solo nella debita quantità,

Ordine del cibarsi.

Galeno.

Quantità superflua nuoce.

Galeno.

Regolar si deue ancora nella qualità de' cibi.

Galeno.

tità, vuole che vi sia pportione: mà ancora nella qualità, & parlando della causa de mali cagionati da frigidità cosi scriue; Frigiditatis etiam plurimæ existunt causæ, veluti frigidorum propinquitas, alimentorum qualitas, atque quantitas, *& poco abbasso dice.* In vniuersum autem omnes optimi cibi, qui animali plurimum nutrimenti adferunt, si supra modum sumantur, frigidos morbos generant, sicuti, & cætera, quę natura refrigerantia cùm sint, similiter ingerũtur: *Mà se si cercasse, se sij peggio errar nel troppo cibo, ò nel manco: rispondo che l'esquisitezza del cibo, tanto à corpi sani, come à infermi eßer pericolosa, come ben scriue Hipocrate nel primo delli Aforismi.* In tenui victu ægri delinquunt, quo fit, vt magis lædantur; Quicunque enim error cómittitur magnus, maior in hoc fit, quàm in paulò pleniori victu, propterea etiam sanis periculosus existit exquisitus admodum, & cõstitutus victus, quoniam errores grauiùs ferũt.

Esquisitezza nel cibarsi esser pericolosa.

Ordine nel cibarsi.

Quanto all'ordine, deuono antiporsi i cibi che sono fluidi, & che facilmente passano, à quelli che passano tardi, come ne accenna Galeno nel lib. de alimentis, *così dicendo.* Vt posteriores ij cibi sumendi sunt, qui tardè permeant, sic omnium primi, qui celeriter, quidem permeant, corrumpuntur tamen, si diutiùs in ventriculo cõmorentur. *Et cosi ancora del modo d'vsargli scriue nel libro* de sanitate tuenda, *doue tratta delle cause della supressiõ del ventre.* Et cibi quidem potionisque vitio, aut propter qualitatem eorum, aut quantitatem, aut propter ordinem, vtẽdique modum, & propter qualitatem, quidem

Galeno.

Modo di vsar i cibi.

Galeno.

dem si acerba, austera, aut siccæ naturæ fuerint, propter quantitatem, si iusto plura, aut pauciora sint assumpta (*dell'ordine*) ordinis culpa, si quæ sicca, astringentiáve sunt primo, quæ humida, pinguia, dulcia secundo exhibentur loco, & (*del modo*) modi vsus ratione, si cùm bis fuit edendum, totum semel, sumpserit. *Dopò le predette regole è di necessità sper regolar il cibo, & bere secondo l'età, temperamento, stagione, loco, ò sij regione, la consuetudine, & conditione di vita, come afferma l'istesso nel libro* de alimentis. Animalibus autem naturalem temperiem, atq; inculpatam seruantibus, similia suis naturis cibaria conueniunt, ijs verò, quæ prauam temperiem, aut ab initio sunt sortita, aut post acquisiuerunt, non similium sibi ipsis esus, sed contrariorum est vtilis.

Oßeruationi generali.

Galeno.

Itaque singulę naturę suum propriuum medium habebunt, idque secundum ætatem, vitæ conditionem, institutionum, & regionum in quibus tandiù habitabunt differentias.

Così il beuer deue esser proportionato secondo le soprascritte regole, & quanto il beuer dopò al pasto, se la sete sarà causata dalla ebullitione del cibo nello stomaco, & che non sij ancor digesto, e meglio il dormigli sopra che il beuere; perche innatano gli cibi nello stomaco, & non si vniscono, onde difficilmente si digeriscono: mà se la sete fosse tanto eccessiua, che non si potesse tollerare, e meglio beuer vn poco inanti ch'il cibo sij digerito; perche si leua la molestia, & si leua la sete: mà se dopò la digestione perseuera la sete, all'hora si deue bere più largamente, come accenna Galeno nel 7. del Method. Iam

Regole circa il beuer.

Beuer dopò il pasto.

Sete eccessiua

verò bibendũ illicò post cęnã est, antequam cibus fuerit concoctus, si quidem innatant cibi, si bibant ita vt eos ventriculi corpus propter humorem interpositum non contingat, cæterùm si magna siti torqueatur tantillum est propinandum, quod & molestiam tollat, & sitim leuet, vbi vero nutrimentum concoxerint, abundè bibere sunt sinẽdi; *Et il Dottissimo Heurnio nel commento del 4. Aphorismo*. Madoris inopia post somnum, si perseuerat sitis plena potet manu. *Galeno ancora vuole, se la sete sarà causata del beuer vino potente, puro, ò vero per nõ hauer beuuta la debita quantità proportionata al cibo, che si debba conceder il beuer dopò il pasto.* Valdè sitientibus à meraco vino, vel ab inopia potus, concedendus est potus. *Quanto al beuer freddo, non lo biasma Galeno nel libro* de attenuante victus ratione. *Nell'estate, & à corpi languenti, quando è di necessità soccorrergli per la siccità, & calore de' cibi, loda esso ancora i pomi, prune, cerase, mori, cocumeri, peponi, meloni, armognãchi, persichi, & tutti i refrigeranti: loda ancora la spuma del late, & i cibi fatti co'l late, gli fichi freschi, & le zuche, ancora la malua, la latuga, la ptisana d'orzo ben refrigerata, loda poi il vino ben adacquato con acqua fredda, & quanto il vino vinfresca o co'l giaccio, ò con la neue così dice.* Sunt qui niue refrigerentur, sed hæc illis præcepta traduntur, qui assiduis occupationibus impediuntur, qui verò huiusmodi sunt soliti negocijs, si exercitatione vti solent, quàm rarissimè frigido potu indigent, qui minimè exercentur summa æstate, cùm vehementi calore

Heurnio.

Beuer freddo.
Galeno.

Frutti freschi lodati nell'estate.
Galeno.

Vin adacquato.
Galeno.

vrgentur, aquam fontanam bibant, ab vsuque niuis abstineant, Hæc siquidem quamuis protinus nullam corporibus iuuenum læsionẽ sensibilem inferat, sensim tamen, occulteque crescente vitio, cùm iam ætas progressu temporis inclinauit, articulos, viscera, neruosq; his morbis vexat, qui vel difficulter admodum, vel omninò tolli nõ possunt, nimirum semper imbecilliori particula facilè quameunque excipiente læsionem, &c. *Et il simile vuole Hipocrate nel V. delli Aphorismi.* Frigida, cuiusmodi sũt nix, & glacies, pectori sunt inimica, tusses mouent, sanguinis profluuia cient, catharros excitant. *Gl'antichi haueuano il giaccio, e neue in delicie, come anco hogidì in Italia, & nella Spagna, mà suoleno co'l tempo produr gl'incõuenienti scritti da Galeno; di più come vuol Heurnio, quelli che l'vsa troppo diuentano gottosi, & sono di continuo afflitti dal catarro, & sono di breue vita, se ben molti Medici gli laudano nelle grandi, & acutissime febr, ne' giorni caniculari, nelle regioni meridionali, & calde, ne' giouani di caldo temperamento, che non siino catarrosi, ostrutti, podagrosi, herniosi, & che non patischino infermità fredde nelle viscere, & che non siino deboli di malattia, ò d'altra causa, & dicono hauer osseruato, che il bere co'l giaccio, ò neue in simil cause, non hauer mai offeso; nõdimeno si deue vsare con gran cautella, poiche incrudisce il cibo nello stomaco, & da questo si causano diuerse infermità; Poiche l'istesso Galeno nel detto libro dice.* Ea autem cruditas deterior est alijs, quam vitiosi succi cibaria effecerunt. *Oltre di ciò il più lodato vin fresco è quello, che tale viene dalla cãtina,*

Il beuer con la neue se ben nõ nuoce di presente, lo fà poi con longhezza di tempo.

Hipocrate.

Giaccio, è neue delicie de gl'antiqui.

Danni che apporta il giaccio.

Quando sono permessi da Medici.

Galeno.

Vin fresco, qual sij più lodato.

tina, e poi quello rinfrescato in terra, pozzo morto, ò salnitro: il terzo è quello che si rinfresca all'aria di cauerne fresche, ò vicino all'acqua de' fonti, ò pozzi: il quarto è quello che si beue con acqua fresca, ò vero infrescato nell'acqua di fonte, ò pozzo. Il più detestabile è q̃llo rinfrescato con la neue, ò giaccio, & il più nociuo è quello nel quale se gli mette la neue, ò giaccio dentro; poiche spesse volte fà dolori, e paßioni ventrali specialmente beuuto soura gli frutti, e causa molte altre infermità.

DELLA NATVRA DE' CIBI IN particolare, per ordine d'Alfabetto.

ET PRIMO DELLE AMANDOLE. Cap. VI.

Amandole di due spetie.

Amandole dolci, & sue virtù.

LAmandole alcune son amare, & alcune dolci, l'amare perche son date per medicina, saranno escluse da questo nostro trattato. L'amãdole dolci nelle sue qualità sono quasi temperate, mà declinano alquanto all'humido, manco però che le noci: sono di difficile digestione, stano longo tempo nello stomaco; perciò deuono esser ben masticate, mangiate co'l zuccaro, più facilmente si digeriscono, & descendono al fondo dello stomaco; sono di buonissimo nutrimento, se ben'esse ingrassano poco; son astersiue, & aperitiue delle ostrutioni del fegato: la minestra fatta d'esse, che si domanda amandolata, gioua alle passioni del petto, come alla tosse, asma, & simili infermità pettorali. Il cõdimen-

Amandole col zuccaro.

Amandolata.

dimento fatto con oglio, ò latte d'esse, hà quella istessa virtù, prouocano le amandole dolci l'vrine; mitigando il suo ardore, & nettano le brutezze, & escrementi delle reni: mangiate, ò poste soura la morsicatura del cane rabioso, giouano molto.

ANNOTATIONI.

L'Amandole così chiamate dalla voce Greca ταρα ἀμυχὰρ, *che significa diuiso in molte rimule, & così per hauer la seconda scorza con molti scarificati sono da questo vocabulo amandole domandate. Se l'Amandole fossero nel tempo di Catone si và dubitando, poiche d'esso vengono annumerate con le noci domandandole noci greche, come ancora pare che faccia Plinio nel lib. 15 cap. 22. & Atheneo chiamaua d'authorità de gl'antichi Grechi le noci Amãdole. Hor tralasciando, queste dubitationi da parte, dico che due sono le differenze dell'Amandole, cioè dolci, & amare.*

Atheneo.

Vsano molti le amandole amare, non solo per vso di medicina, mà per probibir l'vbbriacchezza. Referisce Plutarco, che Drusso figliuolo di Tiberio Cesare haueua vn Medico, qual per esser assuefatto à mangiar copia di amandole amare superaua ogni huomo nel bere, & non gli faceua il vino danno alcuno. Mangiansi ancora adesso le amandole persiche, cioè il Nucleo, qual tiene il secondo luogo trà l'amandola, & Nucleo del persico, & dissipan'i flatti, prohibiscono i fumi alla testa, aiutano la digestione, & sono assai commendate alla tauola del Serenissimo Duca nostro, & la carne di detti frutti

Medico di Druso.

Amandole persigo.

è di neßun nutrimento. Sono questi frutti d'vn'arbor, che alcune volte rassomiglia all'amandorlo, & alcune volte al persico, secondo che s'inestà vn'arbor sopra l'altro. L'Amandole più celebrate da Greci sono quelle che vengono nell'Isola detta Naxia, & le seconde poi quelle di Cypro. Nell'Italia sono celebrate quelle della Riuera di Genoua, & di Prouenza: saporitissime sono le chagiarele, quali facilmẽte si rõpono chagiandole trà i detti. L'amandole fresche sono più humefattiue dell'altre, & quelle tenerelle, che si mangiano con la scorza acide, sono refrigeranti. Le amandole dolci mangiate con la scorza seconda sono più astersiue, che le pellate cõ l'acqua calda; mà q̃ste sono più gusteuoli. Se ne fà oglio qual co'l buttiro, è buono per la tosse à pleuritici, & all'asma: se ne fà il pane dulciario di grandissimo nutrimento, & si chiama marzapane: qual si fà di amandole pellate, parti due, & vna di zuccaro mescolati insieme, aggiontoui vn poco d'acqua rosa, se ne forma placentulle incrustate con altro zuccaro sciolto co'l bianco dell'oua, & cotti al forno.

DISCORSI DEL PISANELLI con l'historie, & annotationi del Galina.

Elettione. CHe siano dolci, e fresche, non guaste dal tempo, nate in luoghi caldi di quella spetie, che si dicono ambrosine.

Giouamenti. Nutriscano assai, ingrassano, aiutano la vista, moltiplicano lo sperma, facilitano lo sputo, purgano il petto, e fanno dormire.

Nocumenti. Quando sono molto secche, sono di tarda dige-

digestione, si fermano molto nel stomaco, e fanno doler la testa.

Mangiandosi l'estate, quando i nocciuoli sono tencrelli, come latte, ouero secche senza scorza, con molto zuccaro, che le fà scendere presto. *Rimedio.*

Le dolci sono calde temperatamente, & humide nel primo grado rimesso, mà le amare sono secche nel secondo grado. *Gradi.*

Sono buone à tutti i tempi, età, e complessioni: mà bisogna che siano fresche, e preparate senza scorza, con zuccaro. *Tempi. Età, Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI del Galina.

LE Amandole temeno i luoghi freddi, e però nascono copiosamente, e meglior in Puglia, & Sicilia, che in altri luoghi d'Italia, donde si portano, e ne vanno per tutto. Le verdi si mangiano nel principio della Primauera dalle donne grauide, perche sono appetiteuoli, e leuan lor la nausea. Si mangiano ancora l'estate, quando il nocciuolo è tenerello, & all'hora sono molto delicate. Mà per l'vso di tutto l'anno, si raccolgono al fine d'Agosto. Le dolci ci augumētano la sostanza del ceruello, fanno dormire soauemente, purgano le strade dell'vrina, e sono molto conuenienti alli magri. Aprono l'opilationi del fegato, della milza, e di tutte le vene: leniscono la gola; mà perche tardano allo stomaco, bisogna mangiarle co'l zuccaro. Nettano il petto, & i polmoni. Le amare sono rimedio contra l'vbriachezza, se auanti pasto se ne mangiano sei, ò sette. In quest'arbore fù transmutata Fillide.

L'vso dell'Amandole dolci è buono per coloro, che hanno diffetto ne' polmoni, di rinella, difficoltà d'vrinare, & leuano ostruttioni del fegato, causate da humori crassi, & viscosi. Et perciò vagliono medemamente ne' dolori colici; & splenetici. Ne sò da chi caui il volgo, la minestra fatta di amandole, restringere; hauendo da Galeno al secondo de gl'alimenti, queste parole, Amigdalę nihil prorsus adstrictoriæ facultatis sortitæ sunt. *Fanno venir voglia di bere, dicendo Eupoli.* Da quas manducem Naxias amigdalas. Da vinum, quod bibam è vitæ Naxia. *Le amandole amare fanno morire i galli, & le galline, che ne mangiano. La gomma dell'amandorlo ferma subito lo sputar del sangue; & applicata con aceto, leua via le lentigini, & altre macchie della faccia.*

DELLE AVELLANE. Cap. VII.

Auellane con suoi giouamẽti, & nocumẽti.

LE Auellane son calde, e secche nel primo grado, & di maggior nutrimento, che le noci, se ben sijno più terrestri; per esser di sostanza più soda, & meno vntuosa; perciò sono di più mala digestione, rendono il ventre stitico, e generan ventosità; perciò si deuono nettar dalla scorza interiore. La nociuola mangiata alquanto rostita soura le braggie; con vn poco di pepe: sostiene à quelli che patiscono rheuma della testa, e coriza: gioua alle ponture de' scorpioni mangiata, & empiastrata sopra la pontura, con foglie di ruta, e fichi.

Come si debban mãgiare. Gioua contro le morsicature de' scorpioni.

ANNOTATIONI.

LE Auellane, ò sian nocciuole sono di due specie, cioè domestiche, e seluatiche da alcuni chiamate Corylus, e sogliono mangiarsi fresche; mà generano più ventosità, & non sono così efficanti, come le secche; se ben queste coperte co'l zuccaro vagliono per consumar gli catarri. Le domestiche poi da Greci domandate Κάρυα ποντικὴ; perche molti sono stati di parer, che siano state portate nell'Asia, & Grecia da Ponto (come vuol Plinio nel libro 15 cap. 22) sono di due sorti, cioè tonde e longhe; e queste sono giudicate più soaui al gusto, & tra le Italiane sono le Vincentine tenute le megliori, & à noi non cedono in bontà à quelle l'Astegiane. Mangiandone in copia generan dolor di testa, & causano inflation di stomaco, giouano ancora à corpi troppo grassi: Nutriscono meno dell'Amãdole, sopra natano à gl'altri cibi: mà meno della noce: si leua il suo nocumento arostendola su le braggie. Scriue il Trago, che offendono lo stomaco, massime quelle che non sono compitamente mature, come ancora i sottili intestini; perciò dice ancora il poëta Macro.

Auellane di due sorti.

Ex minimis nucibus nulli datur esca salubris.

I figliuoli, che ne mangiano nel mese d'Agosto, restano souenti infermi di dysenteria; perche genrano copia di colera. La poluer della scorza della seluatica gioua miracolosamente al mal di costa, preso al peso d'vna dragma, con acqua di papauer rosso. Mangiate inanti pasto con la ruta, per quel giorno l'huomo non può esser offeso d'alcun veneno, ne mor-

Val al mal di costa.

ſicato d'alcun animal venenoſo, vedi Simeon Sethi: giona ancor al mal chiamato picca.

DEL PISANELLI.

Elettione. CHe ſiano groſſe, poco coperte, piene di molto humore, e che i vermi non le habbiano corrotte, ne toccate, in modo alcuno.

Giouamenti. Dãno più nutrimento, che le noci, accreſcono il ceruello, e cotte co'l mele, ſanano la toſſe antica; arroſtite, e mangiate co'l pepe, maturano i catarri.

Nocumenti. Nuocono allo ſtomaco; ſono dure da digerirſi, generano molta colera, e fanno doler il capo, quando ſe ne mangia aſſai.

Rimedio. Mangiandole, che ſiano ben freſche, e che ſiano ſtate infuſe nell'acqua, e mangiandoci appreſſo cibi conditi co'l zuccaro.

Gradi. Le freſche ſono temperate nelle prime qualità, & le ſecche ſono calde, e ſecche nel fine del primo grado.

Tempi, Età, Complessioni. Sono da vſarſi poco, & ſolo l'inuerno i giouani le mangino; e quei, che ſono gagliardi, e che faticano aſſai.

HISTORIE NATVRALI.

LE Nocciuole ſono dette da Greci Pontiche, per eſſere ſtate portate, come dice Plinio, di Ponto; da' Latini ſono dette Auellane, e Corili gli arbor[...] che le fanno. I frutti volgarmente ſi chiamano No[...]elle, Auellane, Nocchie, & in Napoli Antriti. Qu[...]le non prouocano il vomito, come fanno

le

le Noci, ne stringono il corpo, mà fanno, qualche ventosità, e se ben tardi si digeriscono, tuttauia sono grate al fegato. Quando si mangiano con la ruta, e con i fichi secchi à digiuno, preseruano dalla peste, & dal morso delle serpi. È stato esperimentato, che toccandosi le serpi con la verga fatta di Nicciuolo restano stupide, e finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fanno i legnainoli i ricci, che si chiamano Tacchie, le quali pongono nel vino nuouo, turbido, & in vintiquattro hore lo fanno diuentare chiarissimo, e bellissimo.

Le foglie della nocciuola scacciano i veneni, massime de' scorpioni, & d'altri animali venenosi. Et chi harà cura della sanità, mangiarà delle nocciuole il manco, che potrà; perche apportano dolor di testa, & infiammagione di stomaco. Et delle sue qualità, si leggono questi sette versi.

Nuciola vocor;
Calida, ventosa.
Recens, & cruda.
Noceo Cantori.
Igni siccata.
Deprimo catharrũ.
Iuuo potantem.

La corteccia delle nocciuole secca, pesta, sottilmente poluerizata, & data al peso d'vna dramma, gioua mirabilmente à coloro, che patiscono d'arena. Perciò Amato Portughese, Medico eccellente, loda molto, che coloro, che patiscono d'arena, debbiano mangiare le nocciuole fresche. L'oglio, che si caua dalle nocciuole, gioua à i dolori delle gionture, & corrobora le parti lese; perche con la facoltà secca, che possiede, consuma l'humidità, che sono in esse.

DELL'AMIDO. Cap. VIII.

Amido, et sue virtù, & nocumenti.

L'Amido è freddo, e secco nel primo grado, la minestra d'amido, si fà con vna parte di esso, e sei d'acqua, e si condisse ancora cō il latte d'amandole, e zuccaro: lenisse la trachea arteria, e il petto, prohibisce il flusso catarrale al petto, mitiga la tosse; non genera molto buon sangue, cotto, & mescolato con la semola, e di buonissimo nutrimento, e genera sangue temperato: l'vso suo frequentato per la sua viscosità genera opilation nel fegato, & in quelli che hanno gli reni caldi gli dispone alla generatione della pietra: mangiādo l'amido con le lenticchie, constringe il ventre nel flusso colerico.

ANNOTATIONI.

Amido di riso.

L'Amido si fà di diuerse cose, mà il più frequentato è quello di formento, e poi quello di riso, e principalmente si vsa per incrustar la tela; quel di formento è anco vsato da Medici in molti medicamenti, & ne fanno far minestre co'l brodo, per curar le dysenterie, & di raro vien vsato da sani.

DELL'ANETO. Cap. IX.

Aneto, & suoi nocumenti.

L'Aneto è caldo nel primo grado, è maturatiuo de gl'humori humidi, e freddi, mondifica il ventre da putridi humori, mitiga i suoi dolori, risolue la ventosità, in-

duce

duce quiete, prouoca il ſonno, & rimoue il ſāgioto, che vien cauſato da replettione, & ſuo ſuperfluo vſo debilita la viſta; nuoce allo ſtomaco; perche genera nauſea, & prouoca il vomito la decottione fatta co'l ſuo ſeme.

ANNOTATIONI.

L'Aneto non s'vſa ne' cibi in Piemonte, & di raro in altre parti d'Italia, nella Germania è in frequentiſſimo vſo; & in alcune parti ſi condiſce co'l zuccaro, come ſi fà delli aniſi, per diſſipar le ventoſità. Il freſco è meno caldo del ſecco, e concilia il ſonno; perciò gl'Antichi ne' loro conuiti vſauano le corone d'eſſo.

Aneto frequētato in Germania.

DELL'ANISO. Cap. X.

L'Aniſo è caldo nel primo, & ſecco nel terzo. Il ſuo ſeme ſolo, ò confettato co'l zuccaro è riſolutiuo della ventoſità. Si deue prender dopò lo cibo; perche rende la bocca con ſoaue odore, reprime gli vapori, apre il petto, leua l'oſtruttioni (cauſate da viſcidità d'humori) del fegato, & della milza: prouoca l'orina, incita il coito, & è aſtringente, gioua al dolor di teſta, & aiuta à ſcacciar i vermi.

L'Aniſo.

Aniſo, & ſue qualità.

ANNOTATIONI.

Vſitatiſſimi ſono gl'aniſi in confetto, ò vero mangiati co'l pane, meſcolandogli nella paſta, inanti che ſi concia al forno, & ſi mettono ancora

Aniſi viſitati.

cora ne' biscottelli, che si mangiano ordinariamente. Questo seme è buono à menstrui bianchi, & il suo oglio cauato per destillatione ancora, del quale se ne formano co'l zuccaro tauolette à forma di manuscristi, & si mangiano inanti al cibo: dopò la purgatione del corpo, se ne fà poluer digestiua, qual si prende dopò il cibo, per aiutar la digestione, & si fà così; prendi d'Anisi onc. iij. Coriandri preparat; seme di finocchio an. onc. ij. Cinamomo onc. j. origano, liquiricia, galanga an. onc. s. macis, cubebe an. drac. ij. legno aloë drac. j. mosco, ambra an. scr. j. zuccaro al peso triplicato, d'ogni cosa fà poluer, & prendi dopò al pasto vn, ò due cucchiari: se ne fà acqua stilata co'l vino ottima à tutti i soura scritti mali, & à dolori colici, come ancor matricali.

Per gli menstrui bianchi. Tauollete con l'oglio d'anisi. Poluer digestiua.

AGRESTO. Cap. XI.

AGresto è fredda in terzo, & secco in secondo, & è astringente: Conforta il stomaco, induce l'appetito; proceduto da calore, estingue il calore del fegato, rimoue la sete; restringe il vomito, & il flusso del ventre, & manco astringe s'el si mangia cotto. Il suo sugo inspissato al Sole alla spessezza del melle, ha le predette intentioni, & è buono per i condimenti per rendergli saporiti: Se ne fà syropo buono contro gli veneni caldi, & febri pestilentiali: rimoue la sete, osseruando le soura dette conditioni.

ANNOTATIONI.

S'Vsa l'agresto in luogo di sugo di limoni, & citroni su le viuande, & si conserua purificato da

da villani, come ancor cotto per l'vso di tutto l'anno, & massime per il tempo di quadragesima, corregge la mala qualità de' fongi, con esso si conseruano molti frutti. Il condito quieta la sete & il vomito. Più astringente per vso di medicina è quello di lambrusca: Se ne fà ancora del berberi, vtile alli dysenterici.

DEL PISANELLI.

CHe sia fatto d'vua acerba auanti ch'entri la Canicula, secondo, che insegna Dioscoride: ouero secondo l'vso commune, purche sia chiaro. — *Elettione.*

Gioua mirabilmente l'estate à smorzare la colera, à suegliar l'appetito, & à quelli, che sono di calda complessione, e di stomaco gagliardo. — *Giouamenti.*

Stringe gagliardamente il petto, e fà venire la tosse, & è anco molto nemico à i nerui, & à chi patisce dolori colici. — *Nocumenti.*

Vsandosi in compagnia delle carni, ò d'altri cibi caldi, grassi, e dolci. — *Rimedio.*

E freddo nel primo grado, & secco nel secondo. — *Gradi.*

Si deue vsare l'estate ne i tempi molto caldi: e conferisce à i giouani, & à i colerici: mà è inimicissimo de' vecchi, e de' flemmatici. — *Tempi, Età, Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'Agresto si chiama da' Latini Omphacium, conferisce à gl'infiammati, & à gli abbrugiati,

più

più che l'aceto; conuiene molto à i corpi colerici, & à i sanguigni. In alcuni luoghi si caua il succo da' limoncelli, e da gli aranci acetosi, e si serua per l'vso d'agresto, & riesce più grato. L'agresto vuol hauer del color citrino, che tiri al rosso. Rinfresca potentemente doue bisogna. I cibi caldi, secondo Auicenna, come sono i colombi, si deuono mangiare con molto agresto, e così tutti gli altri caldi. Sopra i pesci si ponga con spetie calde.

L'agresto è più freddo, ò manco freddo, secondo che sono l'vue, da' quali vien spremuto, perciochè si suol communemente spremer d'vue seluatiche, chiamate lambrusche, & questo è molto freddo, il qual più presto si deue adoperar per medicina, che per condimento de' cibi. Secondariamente si suol fare di buone vue mal mature, & quanto l'vue saranno megliori, sarà meglior l'agresto, & è più conueniente ne' cibi, che'l primo, per esser più confortatiuo allo stomaco. Terzo, si suol far d'vue, che non sono mature, mà che più s'appropinquano alla maturità, che l'altre, & questo non è così freddo de gli altri, & si può vsar ancora con minor danno de gli altri due.

DEL L'ACETOSA. Cap. XII.

Quattro spetie d'aceto.

L'Acetosa è di quattro spetie, le due maggiori, cioè il lapatio acuto piccolino, & il rumice grande, di raro si vsano ne' cibi, l'altre due si vsano nel- l'insalate, & il suo sugo si condisce co'l zuccaro. Di queste l'vna nasce in luoghi incoltiui sterili, & specialmente in luoghi arenosi, &

1 2 3

sassosi,

sassosi, produce le foglie simili all'vngia del detto grosso, & mentre, che essa và crescendo, & è dominata dal Sole, acquista alcune venule rosse nel suo stipite, & foglie, & volgarmente è chiamata salsetta. L'altra spetie nasce ne' luoghi fruttiferi, & alla sembianza del piccolino trifoglio, & è chiamata acetosella, ò vero alleluia; Alcuni dicono, che del sugo di questa se ne fà il Rob de Ribes, che in virtù è simile all'agro di cedro, che tanto è lodato nel tempo di peste: queste due spetie d'acetosa sono fredde, e secche nel secondo grado, generano laudabile humore, rimoueno il fastidio dello stomaco, aguzano l'appetito, smorzano la sete, confortano il cuore, il syropo fatto co'l sugo di queste hà l'istesse virtù, che il syropo di cedro, cioè del sugo di cedro, & gioua assai à quelli ch'hanno il fegato molto caldo, giouano anco al flusso colerico del ventre, alla dysenteria, & al dolor de' denti, che procede da materie calde, lauandosi la bocca con la decottion d'essa, la sua decottione vale ancora à guarir la rogna, lauandosi in essa, l'vso d'esse nelle minestre con altre herbete, ó vero nell'insalata nel tempo dell'estate, ò pestillēte è buonissimo, & vtilissimo, come ancora il suo rob, & syropo,

4

Acetosella.
Alleluia.

Virtù delle due Acetose.

ANNOTATIONI.

Queste due spetie d'acetosa vltime, quali scriue il Benzo non s'vsano in Piemonte, se ben dell'vna, e dell'altra spetie se ne ritroui in copia,

Acetosella nō s'vsa ne' cibi.

cioè

cioè quella rossegiante ne' campi sterili, & è chiamata acetosella, & è la seconda spetie del Matthiolo. La seconda è chiamata pan di cuculo, ò trifoglio acetoso, e questa nasce copiosa nelle valli, & gioua mirabilmente alle febri ardenti, maligne, & pestilentiali, & è molto lodata dal Fracastorio nel tẽpo di peste col suo Diascordio; Quella che è vsata ne' cibi, cioè nell'insalate, & ne' guazeti è la prima descritta dal Matthiolo, la quale nasce copiosa ne' prati, & vien mangiata da figliuoli mentre ch'e tenera, & se ne fà sugo, che aromatizato col Diamargariton freddo, gioua à sopradetti mali: il suo seme si mette nelle polueri cordiali, l'acqua destilata acquieta la sete, & vale all'ardor delle febri. Tutte l'altre spetie de rumuci cotti mouono il ventre.

Pan di cuculo

Rimedio contra la peste di Fracastorio.

Acetosa vsata in Piemonte.

DEL PISANELLI.

Elettione.

CHe sia nata, & coltiuata negli horti, & non nelle campagne: & che non rosseggi ponto; mà che sia tutta verdegiante.

Giouamenti.

Smorza l'ardore della colera, & estingue la sete, è ottima nelle febri ardenti, e pestilentiati, incita l'appetito, e sana il flusso.

Nocumenti.

Nuoce à i melanconici, & inasprisse lo stomaco, & à chi l'vsa di continuo rende il corpo stitico.

Rimedio.

Mangiãdosi nell'insalata, in mescolãza d'altre herbe, trà le quali sia la lattuca, ch'è humida, e la menta ch'è calda.

Gradi.

E fredda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi, Età,

E buona solo ne' tempi caldi, nelle infermità

mità calde, per i giouani, per i colerici, e per i sanguigni. Complessione.

HISTORIE NATVRALI.

L'Acetosa è molto grata nell'insalate crude mescolata, per rispetto del sapore brusco, ch'ella tiene: onde in Lombardia volgarmente si chiama herba brusca, & è molto aggradeuole al gusto, e ancora ottima nelle febri ardenti, e pestifere; perche smorza valentemente la colera, caua la sete, e resiste alla putredine, vsando la sua decottione, ò in acqua, ò in brodo: ouero la sua acqua distillata, ouero il syropo, che si fà del succo: e ancora per la sua stitticità ottimo rimedio per le dysenterie, e per tutte le spetie de' flussi. Hà ancora virtù d'incitare l'appetito, però molti se la mangiano cosi cruda co'l pane. Non è stata conosciuta da gl'Antichi, & da' Greci moderni è detta Oxalis.

Trouo, che la foglia dell'acetosa cotta nella cenere calda hà virtù singolare di risoluer, & di far spontar' i tumori de gli occhi. Il suo seme poluerizato, & beuuto con acqua, ò vino, ferma le dysenterie, & essa infusa in aceto, & mangiata à digiuno, è preseruatiua dalla peste, le cui foglie ben battute, & messe sopra i polsi, mitigano l'ardor della febre. Ess'herba conferisce à mitigar i dolor de' denti causati per discesa d'humor caldo, se co'l decotto di tal'herba si lauarà la bocca.

DELLI ACRVMI. Cap. XIII.

GL'Acrumi sono di molte spetie, le quali dimonstrarò in vn sol capo, mà prima Acrumi.

transgredirò l'ordine per li diuersi effetti d'essi, che per la diuersa applicatione al corpo nostro, sogliono causar diuersi effetti: alcuni di essi mangiati nutriscono, & generano buon sangue, & inducono ne' nostri corpi buoni effetti, come l'aglio, cipolle, & simili cose, le quali à modo d'empiastro applicate impiagano la cute, & poste sopra le piaghe inducono velenosi effetti; Alcune altre cose sono, che mangiandole, ò beuendole sono veneni, & inducono morte, come argento viuo, cerusa, piombo, & cose simili, le quali epitimate, & impiastrate di fuori non fanno nocumento alcuno, è ben vero, che il continuo vso, come hanno prouato molte Dõne per parer più belle, quando s'inuecchiscono, gli cascano li denti, & per l'alteration d'essi diuentano negre. Altre cose sono, che tanto applicate di fuori, come prese per bocca inducono buoni effetti, la causa perche l'aglio, & cipolle posti di fuori esulcerano, & mangiati nutriscono; è perche le cose quali operano virtualmente nel nostro corpo, non inducono i loro effetti, se non si riducono dalla potenza all'atto dal calor naturale del nostro corpo, la onde la cipolla, e sale vlcerano la carne viua, e la corrompono, e conseruano la carne morta dalla putredine; perche non v'è più calor naturale, che riduca la loro vlceratiua potenza all'atto, come nel corpo viuente, & dal calor rimesso la virtù vlceratiua dell'aglio, & della cipolla si riduce ad'atto, & perciò posti di fuori esulcerano, mà di dentro, oue il calor è più forte, e più acuto, consuma,

Diuersi effetti fanno gl'agrumi.

Alcune cose empiastrate giouano, che tolte per bocca auellenano.

Dãni per l'imbellettarsi il volto.

La causa perche alcune cose tolte per bocca, & applicate di fuori facciano diuersi effetti.

& risolue la loro virtù vlceratiua, & l'altra sostanza, che rimane, si conuerte in sangue, e nutrimento. Il calor naturale aiuta ancora di dentro à prohibir, che non vlcerino auanti che tal nutrimento si risolui; perche gl'acrumi per il più si mangiano con altri cibi, & con essi mescolati, & permisti con gl'humori nello stomaco non si fermano in vn solo luogo, come fanno esteriormente ligati, che continuamente stano affissi in vn luogo; mà l'argento viuo, e cose simili, come la cerusa sono di contrarie dispositioni; perche sono composti di parti dense, & congionte, la onde hanno di bisogno d'vn calor intenso, accioche la sua virtù si riduchi ad'atto, però di fuori applicati nō vlcerano; per esser il calor dell'acuto rimesso, & non hanno parti acute, e sottili penetratiue nelli pori della cute, come la cipolla, e l'aglio: mà se son presi per bocca dall'intenso calore son ridotte dalla potenza ad atto, la onde secondo la determinata potēza di ciascuno sogliono indurre mali, ò vero mortali effetti.

Perche la cerusa, argento viuo, & cose simili amazino.

Quando si dice, che l'aglio, cipolle, e cose simili sono vlceratiue, si deue intender epithymate, ò vero di fuori applicate sopra la cute, se ben alcune volte s'intendono di dentro riceuute. Non si deue dunque marauigliare alcuno, se alcune cose, come aglio, cipolle, & simili cose sono cibo tolte di dentro, & fuori veneno: altre come argento viuo, cerusa, litargirio, & cose simili di dentro son veneno, & applicate di fuori, alle piaghe risanano. Hor ritornando al nostro proposito tratterò dell'aglio.

Come si debba intēdere, quādo si dice, che l'aglio, cipolla sono vlceratiui.

DELL'AGLIO.

Aglio sue virtù, & nocumenti.

L'Aglio è caldo, e secco nel principio del quarto grado, e vlceratiuo, & adustiuo, l'vso superfluo d'esso graua la testa, & genera dolori ad essa, debilita il viso, nuoce a' corpi di temperamento caldo, nuoce più crudo, che cotto à l'esso; perche non scalda tanto, rettifica gli nocumenti dell'acque guaste, scaccia via le ventosità, e theriaca alle complessioni fredde, amazza gli vermi, risolue gli humori flemmatici, tien lubrico il ventre, schiarisse la voce, asterge l'esophago d'ogn'immonditia, gioua à dolori di petto, & alla tosse vecchia, escita il coito, mangiato in poca quantità; perche mangiato in troppa quantità imminuisce il seme per la sua calidità, & siccità: gioua mirabilmente al morso d'animali venenosi, & de' cani rabbiosi.

DEL PISANELLI.

Elettione.

Qvando nasce da principio la quaresima, per compagnia dell'insalate, ouero secco per riporsi, e ch'habbia molti germogli, e nodi.

Giouamenti.

Quando è tenerello, corregge la frigidità, e la humidità dell'insalata, secco contra il veleno, chiarisce la voce, amazza i vermi, prouoca il coito, e l'vrina.

Nocumenti.

Nuoce alla virtù espulsiua, al ceruello, alla vista, al capo, e fà venir sete, nuoce alle donne grauide, & rinoua le doglie vecchie, e fà adustione di sangue.

Cuo-

Cuocasi sin tanto, che perda l'acrimonia: & se hà le virtù più deboli, nō ritiene più malitia, e poi mangiandosi con oglio, & aceto, ouero con l'altre viuande. **Rimedio.**

E caldo nel quarto grado, & secco nel terzo.

E buono ne' tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, & cattiuo per i giouani, & per i caldi. **Tempi, Età, Complessioni.**

HISTORIE NATVRALI.

L'Aglio è singolarissimo rimedio per quei che nauigano; per leuare la putrefattione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dall'acque, & da i cibi corrotti, che per necessità s'inghiottiscono. Et è anco buono perche dona vigore à quelli, che menano i remi: e però si mangia communemente da tutti quei che sono in mare, la mattina subito ch'è giorno, & anco perche resiste alla nausea causata dall'agitatione del mare. L'aglio taglia gli humori grossi, apre l'opilationi, sana la tosse causata da frigidità; mà infiamma gl'humori, e la testa, mangiandosene molto crudo: e cuocendosi perde la malignità: benche le sue virtù nel cuocerlo, diuentino più deboli: Sana la morsicatura del cane rabbioso: mà risueglia le doglie in quel membro, che patisce infermità. Consuma il catarro salso nello stomaco, mà nuoce alle morici, & alle donne, che allattano.

L'aglio è la theriaca di coloro, che hanno la complessione fredda, mangiandone alquanto cotto, percioche amazza i vermi nel corpo, risolue gl'humori flemmatici, tiene il ventre lubrico, chiarisce la

voce, & tiene netta la gola da ogni immonditia. Se l'aglio si mangiarà à digiuno, sarà la theriaca de genti rustiche in tempo di peste, & contra altri veneni. Il simile opera applicandosi in forma d'empiastro sopra il morso d'vn can rabbioso.

L'empiastro fatto d'aglio, sale, & aceto, fà morir le lendini, & pidocchi, contra il mal de' denti, causato per frigidità d'humori, niente è meglio, che di tener'in bocca aceto, ò decottion d'aglio, & messa ne' crestieri vale alla sciatica, scaccia le sansughe attaccate à qual si voglia parte dal corpo. Et per leuar l'odor dell'aglio, si deuono mangiare appresso faue fresche, ò vero appio verde, ò foglie di ruta fresca.

DELLA CIPOLLA.

Cipolla sue virtù, & nocumenti.

LA cipolla è calda in quarto, & humida in terzo, e la rossa è più calda della bianca, e la cruda più che la cotta: genera grosso nutrimento, e poco, la cotta è manco dannosa, e aperitiua, astersiua, infiamatiua, & induce sete: lo soperchio vso della cipolla genera dolore, & grauezza di testa, e tal volta induce sogni terribile, & nuoce all'intelletto, produce mali humori nello stomaco, produce quantità di saliua, mangiandone in poca quantità conforta lo stomaco debole, induce appetito, escita la libidine, & accresce la materia per la sua humidità, vale contro alli veneni, & corruptioni, & in queste facoltà è simile all'aglio.

DEL

DEL PISANELLI.

CHe ſia nata in luogo acquoſo, che ſia groſſa, che habbia molto ſucco, e che ſia di forma rotonda, come ſono le Gaetane, che vengono à Roma. *Elettione.*

Aiuta il coito, genera ſperma, & latte, fà venire buono appetito, & è contra il nocumento, che ſi acquiſta per la mutatione dell'acque. *Giouamenti.*

Cruda mangiata in molta quantità, fà dolere la teſta, infiamma il ſangue, & nuoce al l'intelletto. *Nocumenti.*

Stia per vn gran pezzo infuſa nell'acqua freſca, tagliata in pezzi, e poi ſi cuoca ben bene, che coſi perde ogni malignità. *Rimedio.*

E calda nel terzo grado, e ſecca nel ſecõdo. *Gradi.*

Nuoce ne' tempi, all'età, & compleſſioni calde, mà gioua alle contrarie. *Tempi, Età, Compleſſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LE più grandi, e più dolci cipolle, che ſiano in Italia, ſono quelle che da Gaeta ſi portano à Roma, e ſi conſeruano tutto il verno. Si tagliano, e ſi pongono in infuſione nell'acqua freſca, che diuentano dolci come pere. Si fanno ancor groſſiſſime, & eccellentiſſime in Romagna in vn luogo detto la Maſſa de' Lombardi. Le roſſe generalmente ſono molto più dolci, che le bianche, anzi queſte come fortiſſime non ſi mangiano ſe non cotte. Quãtunque Dioſcoride ſcriua tutto il contrario, il che è forſi vero in Grecia, & al tempo ſuo. La cipolla

assottiglia gli humori, fà buon appetito, e buon colore, mà offusca la vista, è cibo da chi hà le carni dure, e molto s'affatica. La cipolla longa è pessima dell'altre. Hà la cipolla sua sostanza grossa, ventosa: apre le morici, fà l'huomo colorito, accresce la lussuria: mà cotta perde ogni malitia, è diuenta bonissima. Il troppo vsarla induce sonno profondo, mangiasi cotta co'l petrosello.

Il succo della cipolla tirato per il naso, purga il ceruello: meschiato con grasso di gallina disseccale mulle, guarisce i calli: applicato con vna pezza sù le scottature, leua il dolor del fuoco. La cipolla pesta con melle, & sale, è singolarissimo rimedio contra il morso di cane arrabbiato, & altri simili animali, meschiato con grasso di gallina, leua le macchie rosse, & liuide dalla faccia. Cotta nelle bracchie, & meschiata con leuito, & oglio di gigli, fà maturar l'enfiaggioni, & secondo Mariano Santo, l'acqua distillata di cipolla bianca, & beuuta, rompe la pietra. Cauandosi dalla cipolla bianca di verso la radice la parte interiore, & riempita di theriaca stemperata con succo di cedro, & serrata l'apertura, si cuocerà sotto le cenere calde, sin tanto, che diuenti molla, poi spremuta, & data à bere il succo à color, che hanno la peste, coprendosi nel letto, li farà sudare, & guariranno. Si caua similmente, & si empie di cumino, facendosi cuocer sotto la cenere calda, si preme il liquore per la sordità, mettendone nelle orecchie, poi serrandole con bombace, ò altro.

DEL PORRO.

Porro sue virtù, & nocumenti.

IL porro è caldo nel terzo, & secco nel secondo, il suo continuo vso genera dolor di

di testa, & fà far cattiui sogni, corrompe gli denti, e le gingiue, e gli prouoca dolori, nuoce alla vista, posto il suo succo sopra il naso stringe il flusso del sangue, à far questo sarà più efficace, se gli mescolarete vn poco d'oglio rosato, & poluere d'incenso, & mangiato crudo rimuoue il rutto acetoso, apre l'opilation del fegato, e buonissimo mangiar il porro dopò l'hauer mangiato herbe fredde, come latughe, porcellane, e simili, astergeli pulmoni, gioua al petto, nuoce à chi hà gli reni vlcerati, ò la vesica, l'herba, & il seme escita il coito, e contra gli veleni, gioua come l'aglio.

DEL PISANELLI.

CHe sia domestico, nato, e coltiuato in luoghi acquosi, ò che spesso si adacquino, mà sopra tutto sia piccolino, e tenerello. *Elettione.*

Prouoca l'vrina, & i mesi delle donne: fà vscire la ventosità, incita il coito, e cotto co'l melle purga, e netta i polmoni. *Giouamenti.*

Genera humori melanconici, offende la testa, fà vedere sogni horribili, offusca la vista, aggraua lo stomaco, e nuoce alle vlcere della vesicca. *Rimedio.*

Se si cuoce nell'acqua due volte, e si apparecchia con oglio di mandole dolci, & appresso si mangia lattuca, inditiia, & porcellana. *Gradi.*

E caldo nel terzo grado, & secco nel secōdo. *Tempi, Età,*

E pessimo cibo in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni, e si deue dare à villani, che li mangiano co'l melle. *Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL porro è la peggiore viuanda, e la più detestabile, e vitiosa, che si possa vsare; perciochè fà dolere la testa; rompe, e corrompe le gingiue, & i denti; nuoce alla vista, morde lo stomaco, è di tarda digestione, genera molta ventosità. Solo hà di buono, che le sue foglie cotte, & empiastrate giouano alle dolorose enfiaggioni delle morici mirabilmente, ponendosi in modo di soppostа. Fà smagrire, ristagna il sangue, ch'esce dal naso. Il porro arrostito sotto la cenere calda, e mangiato supera il veleno de i fonghi malefici, e risolue la crapula, e la vbbriacchezza, mà nuoce à i nerui, e riempie la testa di fumi melanconici. Il suo succo posto nell'orecchio sana il dolore fatto da causa fredda, & è contra i dolori colici: mà è cibo da persone rustiche, e che molto s'affaticano. Gli antichi vsauano grand'arte in fargli crescere la testa, come le cipolle, che diueniuano migliori, e li chiamauano Settiui. Di questo modo di coltiuare i porri, acciochè vengano grossi, scriue Columella all'vndecimo.

Il porro, qual vsiamo ne' nostri cibi è biasmato, per esser difficil da digerirsi, & perche causa cattiui humori, però la malitia si leua preparandolo con oglio, & aceto. Mangiato con sale, purga il stomaco da humori grossi: prouoca l'appetito, & solue il ventre, si come afferma Thadeo Fiorentino, il quale spesso l'vsaua.

In oltre se sarà mangiato auanti il pasto con melle, purga il petto, & chiarisce la voce, come ben gl'intese Nerone Imperatore, che quando cantaua

bene,

bene, attribuiua questo a' porri, perciocbe purgando la canna del polmone da grossi humori, veneua à render la voce megliore: Per questo dicono ancora i scrittori, che genera latte alle nutrici. Produce ancora molti buoni effetti, applicato di fuori; perciocbe il sugo de' porri meschiato con aceto, & messo su'l fronte, ferma il flusso del sangue per il naso, come fà parimente l'istessa pianta, pesta con mirra, & sugo di piantagine. Vogliono alcuni, che se i porri non trapiantati saranno messi sopra il vẽtre de' putti scacciaranno i vermi, & del lor seme fattone profumo con gomma di cedro, ouero con cera, fà vscir le tarle da i denti tarosi, & in somma vagliono i porri à tutte quelle cose, à che vagliono le cipolle.

DELLE SCALOGNE.

LE scalogne son spetie d'acrumi, & nelle proprietà sono simili alle cipolle. *Scalogne.*

DEL PISANELLI.

CHe sia piccola, somigliante alla radice del Narciso, sia rossa, dura, & dolce. *Elettione.*

Conferisce allo stomaco, quando per il souerchio caldo è debilitato, fà digerire ottimamente, & prouoca l'appetito. *Giouamenti.*

Genera ventosità, moltiplica gl'humori grossi, fà dolere la testa, & induce sete, & sonno. *Nocumenti.*

Si ammacca prima, e poi s'infonde per vn pezzo nell'acqua, e poi si condisce con aceto *Rimedio.*

forte

forte, oglio, & sale, e secco si pone la saluia trita, & il petrosello.

Gradi. E calda nel quarto grado, & secca nel terzo.

Tempi, Età. Complessioni. Nuoce à i tempi, età, & complessioni calde: mà con l'apparecchio detto si fanno buone, se si mangino in poca quantità.

HISTORIE NATVRALI.

La scalogna acquista questo nome di Ascalonia, per essere stata ritrouata copiosamente appresso Ascalone Castello di Giudea, donde poi fù portata in Grecia, e di mano in mano in Italia: doue è molto grata nelle mense per primo pasto, per suegliare vn poco l'appetito, quando per il souerchio caldo si è, à fatto perduto, e perche faccia ancora più saporito il bere. Condita con la saluia trita, e co'l petrosello come s'è detto, perde ogni acrimonia, & malitia, e non se ne sente ne odore, ne nocumẽto veruno. I Latini con voce generale la chiamano Bulbo, ò radice tunicata. Ella è di natura assai simile alla Cipolla, accresce il coito, e genera humori grossi, e viscosi, e però non la deuono vsare se non quei, che molto si affaticano. Fà digerire il cibo, mà infiamma la lingua. Quei che l'vsano di continuo, sentono notabile accrescimento di sperma, e gran prontezza allatto del coito.

Quant'all'vso delle scalogne, non bisogna sperarne molt'aiuto, ne giouamento, se non per coloro, che sono più dati alli piaceri, che alla sanità, perche in somma le scalogne non seruono ad altro, che à incitar le persone alla libidine.

DEL RAFFANO.

IL raffano, si troua di tre spetie, vno è domestico, il quale assolutamente si chiama radice: la seconda spetie, e il raffano, che hà le foglie crespe, come la radice, mà è più caldo, e più acuto, e si chiama volgarmente ramolazo: la terza spetie hà le foglie grande, liscie, quasi simili all'enula; ne fà in quantità, & è più acuto di tutte le altre spetie. Li nauoni, & rape son quasi di questa specie, tutti gl'Auttori vogliono, che tutte le specie di raffano sijno di caldo temperamento, secondo che più ò manco participano d'acrimonia: Mà nelle qualità passiue, cioè nell'humidità, & siccità son quasi tutti discordi; perche alcuni vogliono, che sijno humidi, e altri secchi, nondimeno si vede, che più tosto participano d'humidità. Ogni sorte di raffano, e di minor nutrimento, che le raue, per la loro acrimonia maggiore, & sostanza, che è di dura digestione: nuoceno allo stomaco, fanno ventosità, & ruttationi.

Raffano di tre specie.

Nauoni, & rape.

Discordia di auttori intorno alla qualità del Raffano.

Il raffano mangiato auanti il cibo prohibisse, che l'altro cibo non discenda al fondo dello stomaco, e per la sua ventosità lo tiene rileuato, & fà che nata soura esso. Prolonga la digestione, & genera vomito, & specialmente la decottione della scorza: mangiato appresse l'altro cibo, humetta il ventre, fà meglior digestione, fà penetrar più presto il cibo, minuisce le ventosità ascendenti, mangiato cotto gioua alla tosse antica, alla prosocatione,

Nocumenti.

Giouamenti.

causata

causata per hauer mangiato fonghi venenosi: ogni specie di raffano incide la flemma, laua, e deterge le reni, & vesica da grossi humori, rompe la pietra, prouoca l'vrine, le foglie d'esso aiutano la digestione, & escitano l'appetito, giouano al morso de' serpenti, & al morso della cornuta, amazza li vermi, tagliato il raffano in piccoli pezzetti, & essi posti sopra gli scorpioni gli amazza, & specialmente il seluatico, il simile fà sua decottione: hauendo il scorpione morsicato alcuno, che prima habbi mangiato del raffano, non gli farà nocumento alcuno.

Foglie di Raffano, & sue virtù.

ANNOTATIONI.

Acrumi, che cosa siano.

Chiama l'Auttore acrumi tutti gl'alimēti quali sono acri, & per la loro acrimonia hanno facoltà incisiua, e detersiua, & presi per bocca non offendono, mà si ben applicate alle parti di fuori, in forma di cataplasmo, ò vero d'empiastro, & con questa occasione tratta delli medicamenti, li quali fuori applicati non nuocono, mà se ben presi per bocca, & le ragioni sue sono tolte da Galeno nel libro terzo de' temperamenti. L'aglio dunque, quando è tenerello non è di tanta calidità, come quando è maturo, & all'hora si mangia con l'insalate, per correger l'humidità, & frigidità delle herbe: si mette ancora con l'acetosa, petrosilo, pan infuso nell'aceto per farne salsa; per mangiar con le carni, la quale escita l'appetito, gioua contro il morso d'animali venenosi, & al vitio dell'acque corrote. E vsato l'aglio da rustici, & da loro lodato in tempo di peste, man-

Medicamenti applicati di fuori, & tolti per bocca fanno contrarij effetti. Galeno. Aglio fresco. Salsa, & suoi effetti. Aglio theriaca de villani.

mangiato à digiuno in luogo di theriaca, & l'vsano empiastrato sopra le cotiselle, & vale all'infettion dell'aria, mangiato prima cotto, e poi co'l melle, ò butiro, gioua alla tosse inuecchiata. Nuoce grandemẽte alle pregnanti, & à quelle che alattano, augumẽta il coito. Il più forte è quello chiamato bertone, ò maschio d'vna sola scaglia. Galeno scriue, che l'aglio è buono per gli Francesi, & per quelli ch'habitano in paesi freddi; perciòche rende gl'huomini forti, & robusti; perciò si da à remiganti.

Nuoce à pregnanti.

Si ritroua ancora nelle vigne di Liguria, vicino al mare, & à Nizza di Prouenza, vn aglio detto da Francesi Aigl porreau, cioè aglio, e porro: da Latini chiamato dalla voce Greca scordo prason; mà non s'vsa ne' cibi, se ben che da gl'Antichi fosse conseruato nell'aceto per vso di tutto l'anno, & ancora era manco nociuo, come scriue Galeno nel secondo de Alimen. facult. il medemo dice il Mathiolo d'vn'altro simile di Toscana.

Le cipolle in Piemonte sono di varie specie, e le più lodate sono quelle del Canauese, & specialmente quelle che nascono à Iurea, che sono biancheggiãti, & al quanto longhe, e dolci, il che auiene dalla varietà de' terreni; poiche in Piemonte sono le rosse, e rotonde dolci, & le bianche tanto acute, che non si mangiano se non cotte, ò poste à macerar nell'acqua fresca: di queste se ne fà oglio; per li dolori delle orecchie, causato da frigidità, & questo si fà cauando il germoglio di mezzo, mettendoui dentro del l'oglio moschelino di Nicolao, ò vero d'amandole amare, di poluere di castoreo, stafisagria, zaferano di ciascuno vn poco, e poi si mettono le cipolle à cuocer nelle bragie, & si spreme il liquore, qual caldo si

Cipolle d'Iurea.

Oglio per li dolori d'orecchie.

do si mette dentro l'orecchie; Vale ancor alla sordità, & al zifolar d'esse; Gioua ancora la cipolla cotta con theriaca, à le aposteme, che vengono in tempo di peste. Le cipolle longhe, e grandi dette da Toscani Maligiole, simili a quelli di Chieri, che si mangiano la Primauera cotte sono di più cattiuo sugo, come ancora quelle domandate da Francesi Cecoule.

Alla peste.

Le piccole quali si mangiano crude nella Primauera non hanno tanta acrimonia: incitano l'appetito, generan copia di bile porracea. Si mitiga l'acrimonia della cipolla cuocendola sotto le bragie, e mãgiandola con l'oglio, e vn poco d'aceto, ò vero co'l butiro per curar la tosse antica. L'acqua destillata con egual peso d'acqua vita scaccia le pietre dalle reni.

Acqua di cipolla per la pietra.

Li porri di raro se non da vilani si mangiano crudi co'l sale, mà cotti, nel brodo grasso di vitello, boue, & di montone: in Piemonte lodano assai gli porri cotti co'l brodo d'occa grassa, & le Donne gli vsano con la zucca per temperar l'humidità d'essa: sono ventosi, grauano lo stomaco, & la testa, offendono la vista, & eccitan dolori. Cotti è mangiati con vn poco di zaferano fanno partorir più facilmente.

Scalogna, & sua virtù.

Le scalogne da Francesi si chiamano Eschalottes, e Appetis; perche incitano l'appetito, non s'vsano se non nell'insalate, & incitano grandemente il coito, sono buone alle reni, leuano le ostruttioni, assottigliano, & purgano gli crassi humori.

Raffano con l'oglio.

Il raffano se ben l'Auttore faccia mentione di tre specie, nientedimeno si vsa il radicchio, & il ramolacio radice crudi, ò vero con l'oglio, qual tempra la loro acrimonia, e sono lodati. Sono buoni i germogli

mogli teneri delle loro frondi, lodati da Galeno nel secondo de Alimen. oue dice che nutriscono più della radice, qual biasma quelli che la dano dopò cena, & di quelle se ne fà minestra co'l brodo, qual gioua alle opilationi del fegato, & alle reni. Sono alcuni che mangiano il seme rinchiuso dentro le loro silique, cioè quando sono verdi, per scaldar lo stomaco: vsano i Medici il seme, & la scorza cotta per far vomitare, e guarisce le febri terzane: il suo sugo dato al peso di due onze, con onze due di maluasia rompe le pietre, & fà vrinare, & il seluatico si vsa solamente per vso di medicina, & è potentissimo per romper la pietra nelle reni, e vesica. Buttandoui sale soura le fettuchie del Raffano, subito si dissolue il sal in acqua.

Foglie, & germogli teneri.

Seme fresco cō sue silique, vagine.

Virtù.

Effetto del sale.

DEL PISANELLI.

CHe sia tenera, mà non dolce, anzi che morda la lengua, e sia acuta; perche più valentemente opera, e che habbia ben sentito il freddo grande. *Elettione.*

Prouoca l'orina, e mena fuori le pietre, e la renella dalle reni, e dalla vescica, scalda lo stomaco, e chiarisce la voce. *Giouamenti.*

Fà smagrire, muoue rutti puzzolenti, tardi si digerisce, offende la testa, infiamma il sangue genera pedocchi, nuoce à i denti, & alla vista. *Nocumenti.*

Mangisi doppo pasto, che perde nella digestione ogni malitia: mà le sue frondi, & il caule si mangi auanti, perche muoue l'appetito. *Rimedio.*

E calda nel secōdo grado, & secca nel primo. *Gradi.*

E buona ne' tempi freddi, per i giouani, e *Tempi. Età, Complessioni.*

per quei che molto si affaticano, e sono di caldo stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

LA Radice, che si mangia cruda communemente, in alcuni luoghi si chiama Rauano, ò Rauanello. La domestica si può mangiare auanti pasto, purche sia in poca quantità, perche risueglia l'appetito, e fà sapere buono il bere, massime s'è vn poco acuto, e forte. Il ramoraccio ch'è seluaggio, opera valentemente, per esser molto caldo, e molto acuto: mà è cibo da persone, che siano essercitate, e che molto s'affatichino. Non si hà da mangiare auanti pasto, perche tira à se il cibo, e lo fà star sospeso, ond'è molto atto al vomito. Mà dopò pasto aiuta la digestione, e fà orinare. La radice nuoce alla vista, mà la sua acqua distillata, & instillata sana il male de gli occhi, suole accrescere la ventosità à quei ch'hanno i dolori colici, le frondi sanano i linidi delle percosse.

Perche le radici, ò sian rauanelli generano rutti puzzolenti, secondo, che discriue il Pisanelli, essi si prohibiranno, se non ch'appresso hauer mangiato il rauanetto, si mangi qualche cimetta d'Isopo, ò di thimo, ò di origano, ò che essi si mangino con oglio, & auanti gli altri cibi; onde dice quel Poëta. Et sunt ante cibum, qui magis apta probent. *Come vuol anco Galeno, ch'à questo modo discendono facilmente, muouono il corpo, prouocano l'vrina, & fanno che i cibi si distribuiscono, & digeriscono per le vene, ancor che essi siano difficili à digerirsi, per il sugo da lor generato, qual'è cattiuissimo, & sogliono, à*

no, à chi ne mangia, aßai prouocar'il vomito, peruerter lo stomaco, portar dolor di testa, & generar catarro; perciò dicesi volgarmente, Rafanus digerit, & non digeritur, cioè causa digestione, & esso è difficil da cuocersi, per il suo sugo cattiuo, & puzzolente, come appare per l'essempio, che macerandolo nell'acqua, la corrompe, & putrefà, & per i rutti, ch'induce (da' quali ogni ciuil persona deue guardarsi) vorrei, che si mangiassero auanti il pasto, contra il Pisanelli, & Dioscoride, ilche non trouo però, che sia contra Galeno, perche l'vno parla della distributione, ò sia digestione, & l'altro della concottione. Ne si facci tanta differenza trà la radice, ò sia rauanetto, & il ramoraccio, che l'vno si debba mangiar auanti il cibo, & l'altro dopò, come vuol il Pisanelli, chiamando l'vno domestico, & l'altro seluatico, mà tenendoli tutti due d'vna qualità, lodarei à chi ne mangia, d'vsarli in poca quãtità, & auanti gl'altri cibi, & non far, come soleua già far'vn Medico al qual piaceua tal cibo, che per accordar Dioscoride con Galeno, ne mangiaua parte in principio del pasto, & parte appresso. Apportano oltra ciò molte commodità per la sanità de gl'huomini, percioche l'acqua stillata del raffano nel bagno di maria, poi ritornata di nuouo sopra la feccia restata nell'ambicco, & reiterata per tre volte, & fatta poi seccar la feccia, & messa in poluere, & data con quell'acqua, prouoca mirabilmente l'vrina, & rompe la pietra. Le foglie cotte in minestra in luogo de' caoli, risoluono l'opilationi del fegato, & della milza.

Il sugo beuuto al peso di due oncie con maluasia, fà vrinare. La scorza al peso d'vn'oncia con mer-

corella, & quattro grani di zafferano, & dramme due di ſugo di ſauina, con vna drama di cinamomo, peſte tutte nel mortaio, legate in vna pezza, & applicate alla matrice della donna, la fà partorire, & ſe'l ſugo ſi meſcolarà con oglio di mandole, & vin bianco, & vn poco di coloquintida, & ſi farà bollire, leuarà il rumore, ò ſia il ſuono, che dentro l'orecchie ſi ſentirà mettendolo caldo co'l ſugo: ſe ne fà anche il ſyropo ottimo ripar per le reni.

DELL'ACETO. Cap. XIV.

Aceto, e ſue qualità.

L'Aceto è compoſto di diuerſe parti, cioè di parti calde, & acute; mà in eſſo ſignoreggia la frigidità, e ſiccità intenſa. Molti ſono, che dicono, che per la parte calda miſta fà, che ſij freddo in primo grado, & ſecco nel terzo, altri ſono che lo fanno freddo nel ſecondo: l'aceto con le coſe fredde rafredda, & con le calde ſcalda, ſe ſarà però in minor quantità; & queſto fà ch'eſſendo miſto con coſe calde, per la virtù ſua penetratiua, fà penetrar l'altre coſe: è l'aceto nemico à nerui per tre ragioni, cioè per la ſua frigidità, per la ſua mordicatione, & per la ſua facoltà penetratiua, la quale fà penetrar gl'altri humori nelli nerui; perciò nuoce à paralitici, ſpaſmoſi, & podagrici. L'aſſiduo ſuo vſo debilita il vedere, rafrena la luſuria, diminuendo la ſua materia, rettifica l'aria putrida, ſpargendolo, rimuoue il nocumento dell'acque putride, & ſe ben l'agreſto, acetoſa, corniolata, ſugo di

Nocumenti.

L'aſſiduo vſo dell'aceto eſſer cattiuo.

Virtù.

di citrino, e cedri habbino maggior forza di refrigerare, che l'aceto, non sono però tanto forti nel penetrare; perche gli manca la parte acuta, è penetratiua, come dice Galeno nel libro quarto de semp. che volendo refrigerar lo stomaco, & l'ardor delli Hypocondrij è meglior il sugo dell'agresta, e simili; perche la frigidità dell'agresta non è violenta, & vlceratiua, non hà parti di calor mordace mescolate; perciò volendo refrigerar le parti più remote dello stomaco, è più proprio l'aceto; per hauer virtù hà questo propriata, e fà via à gl'altri medicamenti, per condurli alle parti remote, per questa ragione l'aceto immagrisce, estenua, e dissolue i corpi, gioua l'vso d'esso à colerici, nuoce à melancolici; perche genera humori adusti, e melancolici; perciò nuoce à leprosi, & rognosi: aiuta la digestione, prouoca l'appetito, e contrario alla flemma, tagliandola, e corrodendola, repugna à mali humori, che non corrino allo stomaco, conferisce alle scottature di fuoco, & a' dolori d'esse, gli souiene in vn subito fomentato, beuuto, e odorato, gioua à quelli che hãno beuuto l'opio, iusquiamo, ò simil cose. Lo loda Auicenna, vsato frà de' cibi alla peste: si leua il suo nocumento facendolo cuocer; perche gli diminuisce sua frigidità, e propriamente mescolato con vn poco di melle, & con vna libra di passula, se gli leuarà la maggior parte de' suoi nocumenti.

Galeno.

Immagrisce.

Contro veneni freddi.

Auicena.

Come si leui la sua malitia

ANNOTATIONI.

Disputarono gl'Antichi Medici delle facoltà, e qualità dell'aceto, & quanto alle qualità pas-

Contrarietà dell'aceto.

ſiue della ſiccità ſua tutti ſono concordi, quanto poi al reſto ſono differenti, e ben vero che la maggior parte conclude, che ſia freddo, nientedimeno ſi deue diſtinguer ſecondo l'età, e ſecondo la forza del vino, del qual egli è fatto; perche l'aceto molto vecchio è manco caldo, che il freſco, & quel del vino gagliardo, è più forte, e più caldo, che quel di fatto di vino debole. L'aceto varia ſue facoltà ſecondo gli medicamenti, che ſi ſogliono macerare dentro; mà gl'aceti medicati, che hoggidì s'vſano ſono il roſato, ſambucino, cariofilato, paſſulato, & ſcyllino.

L'aceto eſſer caldo, & freddo in varij modi.

Varia ſue qualità ſecondo gli medicamenti, che vi ſi mettano dẽtro.

Aceto roſato.

L'aceto roſato gioua à grandi dolori di teſta posto nelli epithemi per la frõte ſolo, ò vero con oglio roſato, & bianchi d'oui, l'vſano ancora ne' cibi per condimento, & queſto è più refrigerante, che il ſemplice: s'vſa ſimil aceto con piccoli colombi per temperar il loro calore, incita l'appetito, e conforta lo ſtomaco. Il ſambucino è ancor eſſo molto refrigerante, e buoniſſimo alle ſcottature del fuoco, & s'vſa nelle epithemi cordiali: il cariofilato è buoniſſimo al cuore, & nel tempo di peſte tãto odorato, come preſo per bocca è vtiliſſimo, & ſi fà con gli fiori di cariofili.

Aceto ſambucino.

Aceto ſcyllino.

Il ſcyllino hà molte virtù, & particolarmente diſſipa la flemma, taglia l'humor melancolico, leua dal corpo ogn'immonditia, & non laſcia generar oſtruttioni nelle parti naturali, libera dall'infermità croniche, & ſpecialmente del capo, reſiſte à veneni, corrobora le parti naturali, guariſce l'infermità della bocca, e gingiue, e Pitagora ſi conſeruaſano per molti anni cõ l'vſo del detto aceto. L'oſſimele fatto con eſſo, & melle non nuoce poi tanto allo ſtomaco.

Pitagora.

Il paſſulato l'vſano quelli che patiſcono infermità del thorace, e pulmone, & molti ne fanno aceto con la ſena in eſſo macerata, qual vſato nell'inſalate, è buono per tener lubrico il corpo.

Aceto paſſulato.

L'aceto del vin de' Codogni, e del vin de granati è aſſai più aſtringente, & non nuoce tanto allo ſtomaco, & altre parti neruoſe: gioua all'acute febri poſto nell'inſalate.

I ſettentrionali vſano quel di Birra, e Medon; mà non è coſi buono, come quel fatto del vino.

DEL PISANELLI.

CHe ſia fatto di ottimo vino, che ſia vecchio, & ſe ſi può, che dentro ci ſiano le roſe.

Elettione.

E ottimo per ſmorzar l'ardore della colera, e la ſete: fortifica le gingiue, riſueglia l'appetito, & incide la flemma.

Giouamenti.

Nuoce molto à i nerui, & alle donne, che patiſcono male di matrice, è peſſimo per i macilenti, punge lo ſtomaco, e le budella.

Nocumenti.

Meſcolandoci ſeco acqua, & zuccaro in molta quantità, ouero vua paſſa dolce.

Rimedio.

E freddo nel primo grado, & ſecco nel ſecõdo, quantunque ſia di contrarie qualità compoſto.

Gradi.

E gioueuole ne' tempi molto caldi per i giouani, e per i colerici: nuoce à i vecchi, & à quei che patiſcono ne' nerui.

Tempi, Età, Compleſſioni.

HISTORIE NATVRALI.

TVtti i Filoſofi s'accordano nella ſiccità dell'aceto, mà nel reſto ſono differenti, perche lo pongono alcuni freddo, perche ſmorza l'ardore del-

la colera, & altri lo pongono caldo; perche buttato sopra la pietra bolle, e rompe la pietra, però si può dire, che la sua calidità sia in potentia, e la frigidità sia in atto dominante: e quanto manco egli è forte, tanto più è freddo. E nemico à i melanconici, & a' stomachi freddi, e particolarmente alle donne, per rispetto della matrice. Se si beue caldo fà resistenza alle beuande venenose, mà beuuto in quantità genera l'hidropisia.

Vogliono alcuni, che se in vn vascello di aceto si metterà al tempo delle vendemie vna secchia di mosto, che lo renderà più forte, & megliore: & le pietre affocate poste nell'aceto, lo renderanno più potente, così il pepe trito. Et al contrario se il vino, che viene acetoso, si vorrà conseruare, ò ritornare nel pristino suo esser, si deue tramutar in vn'altro vascello, che sia buono, & mettergli vna quantità di feccia di vino, & mescolarlo insieme, lasciandolo così ventiquattro hore, poi fatto chiaro, cauarne, si trouarà il vin buono, come prima. Alcuni gli mettono farina di castagne, altri di ceci, altri di mirto, & ogn'vn di questi fà l'effetto sopradetto.

DELL'ACQVA. Cap. XV.

Acqua la più lodata.

LA meglior acqua è quella che non hà odore, ne sapore; perche queste qualità sono passioni del misto, la più lodata è quella, ch'è di più leggiero peso, e similmente quella che per sua sottilità, e rarità tosto si scalda al fuoco, e tosto si rafredda all'aria, similmente quella nella quale subito si cuoceno le cose, & subito si

to si dissoluono, & che prontamente descende dallo stomaco. La lingerezza dell'acqua si conosce, ò per il peso, ò per la misura, ò per gl'infusion de due pani di lino nitidi, ò di feltro, ò di cottone netto, quella il cui feltro più presto si disecca, e da poi l'esiccatione resta più mondo, e più lingiero, si giudica più lingiera, e megliore. Frà tutti gl'elementi l'acqua sola entra nel condimento delle cose, che si mangiano, e beueno. L'acqua acquista bontà, ò malitia secondo la sua origine, ò secondo il luogo doue si ferma, ò scorre, ò per la sua decottione, ò vero per la permistion delle cose, che si mescolano con essa. La più lodata acqua è quella di fontana, che scaturisce dalla terra, per esser più sottile, & purgata, che quella che scaturisce dall'arena lapidosa, se ben questa sia meno atta à putrefarsi. Il simile dell'acqua minerale, e più lodata quella che scaturisce, ò passa per meglior minera; perche quella che passa per la minera d'oro, ò d'argento, è meglior di quella, che scaturisce dalla minera del piombo, nitro, sale, ò alume, ò altri simili, & quanto più la minera è buona, tanto più l'acqua è perfetta, & di meglior virtù. Quanto alle virtù dell'acque minerali; perche sono medicinali, non ne trattarò al presente. Oltre di ciò l'acqua che stà sempre ferma, è peggior della corrente; perche più tosto s'altera, & si corrompe. Così ancora l'acqua, che giace sopra la terra, tanto più è peggiore, quanto più stà sopra il fango puzzolente. Quella de' pozzi; perche stà ferma, e più vicina alle vorragini della terra, è

Come si conosca la lingerezza dell'acqua.

Bontà, e malitia dell'acqua.

Acqua minerale.

Virtù.

Acqua stagnante.

Acqua de' pozzi.

peg-

peggiore che quella de fonti; mà meglior che quella de paludi, e quanto più è agitata, & cauata fuori dalli pozzi, tanto più fassi megliore. Quando ne' pozzi si mette qualche pocca quãtità de pesci, fanno l'acqua megliore; perche la muono continuamente, & si nutriscono di piccoli vermicelli natti dalla putredine; mà posti in gran quantità corrompono l'acqua; per queste ragioni, l'acqua de' pozzi nõ è così buona, come quella di fontana. Il simile l'acqua di cisterne, se non si frequenta l'estratione dell'acqua, non è così buona, come quãdo se ne caua in quantità. Dell'acque correnti sono più lodate quelle, che corrono discoperte, che quelle che passano coperte, ò per canali di piombo; perche queste preparano il corpo al flusso dysenterico, & altri flussi di ventre. L'acque correnti ancora, che corrono scoperte in grande quantità, & con veloce corso, come sono gli fiumi grandi, son più lodate. Ancora è meglior quella che corre sopra il buon fango, nõ puzzolente, e non palustrale, quella che corre sopra le pietre: se ben ch'alcuni siano di contrario parere, & ciò senza ragione; perche il buon fango di corrente fiume, purifica l'acqua, la rende humile, & la fà più sottile, che non fanno le pietre. L'acqua de fiumi quanto è più distante dal suo fonte, tanto più è lodata, e buona, e specialmente beuuta à suo tempo; perche tali acque son più purgate dal fango per il suo corso, e moto. Così restano rotte dalla mistura del fango, e più sottili. Non si deuono ancora subito tolte dal fiume beuere; mà si deuo-

Acqua di cisterna.

Acqua fluuiale.

Acqua di fiumi.

deuono metter in vn vaſe grande, & laſciarle riposare; perche ſi ſepara il fango dall'acqua, & deſcendendo al fondo del vaſe, conduce ſeco le parti più groſſe dell'acqua, & quella che ſtà di ſopra, la hypoſtaſi, è più propinqua all'acqua puriſſima, & hà conformità con l'acqua cotta al fuoco, che hà fatto reſidenza delle parti groſſe, per la ſequeſtratione dell'hypoſtaſi; Perciò concludono molti Medici, che nõ ſi doueſſe meſcolar l'acqua de' pozzi con l'acqua corrente; perche l'acqua de' pozzi per ſtar ferma, è chiara, e lucida, e non fà reſidenza, nondimeno è cruda, e groſſa, e l'acqua di fiume hà le parti cenoſe, le quali non farebbero reſidenza aſſottiliate in eſſa, e per quella permiſtione s'impediſce il deſcenſo, & non fà reſidenza alcuna: ſe ben che l'acqua di fiume ſia megliore, che quella di pozzo, nondimeno ciaſcuna da ſe ſola è megliore, che tutte inſieme meſcolate. L'acqua acquiſta ancora bonta maggiore per la decottione, & ſe ben nella decottione ſi riſoluino alcune parti ſottili dell'acqua, nientedimeno per l'ebullitione dell'acqua, ella ſi diſſolue, & ſi rarefà, & quel che in eſſa s'aggregò per il freddo, ſi diſſolue per virtù del caldo del fuoco, & ſi fà ſeparatione delle parti più groſſe dell'acque, dalle ſottili, ilche auanti la decottione non ſi poteua fare. Il fuoco non ſottilia l'acqua; perche la natura del caldo è di riſoluer le parti ſottili; mà ſequeſtra le parti più groſſe dalle ſottili. Laonde pono più facilmente deſcender le parti terreſtri, & à loro reſidenza ſoura natarà quella, ch'è più lingiera,

Acqua cotta.

Non ſi deuono meſcolar l'acqua de' pozzi con la corrente.

L'acqua ſi rẽde meglior cocendola.

giera, e pura: non osta che l'acqua sij più grossa cotta, che cruda, perche sij più oscura, & più torbida; perche molto son differenti gli corpi diafani, & opachi dalli grossi, e sottili; perche il cristallo è più lucido, e più translucente, che molte acque, nondimeno è di più grossa sostanza. L'acque delle cisterne, che si racogliono dalle pioggie, se ben che non sijno in quella bontà, di quelle de' fonti, & ch'apportino qualche nocumento al petto, & alla voce, nondimeno se saranno in gran quantità, & in buone cisterne raccolte sono di più perfettione è bontà; perche sono lingiere, sottili, manco humide, & manco inflatiue, che l'altre: hanno qualche stitticità, e virtù di confortar li membri, non nuoceno allo stomaco, nè al fegato, mà più presto confortano: nientedimeno si deue considerare, che per la loro sottilità, presto si putrefanno; perche sono state generate nelle nebbie, per la eleuatione de' vapori, perciò all'estade quando sono poche, & che sono al fondo delle cisterne si putrefanno, & all'hora si deue guardar l'huomo di beuer simil'acqua; perche preparano febri, & putrefattioni, & febri nel corpo. L'acqua conciosiache sij semplice elemento, & propinqua alla semplicità non si beue, perche nutrisca, sendo che l'acqua non si padisse, & per esser la digestione, passion del misto; non può perciò l'acqua esser riposta frà nutrimenti; Perche l'acqua per esser elemento, non si può conuertir in sangue, il quale bisogna sia composto di tutti quattro gl'elementi, mà l'vso suo è di far liqui-

Acqua di cisterna.

Qualità dell'acqua.

Acqua non nutrisce.

Vso dell'acqua.

liquido il nutrimento, assottigliar la sua sostāza, & fà penetrar il cibo alle parti del corpo, e con la sua humidità, e frigidità obtunde l'acuità del calor naturale, rimoue la sete, & impedisce l'ascenso de' vapori al cuore. Dicono alcuni, che accidentalmente, l'acqua conforta la natura nelle sue attioni; L'acqua nuoce à paralitici, spasmati, podagrici, & tutti quelli, che sono di fredda complessione, nuoce all'oppillatione del fegato, il beuerne in gran quantità dopò vna gran fatica, ò riscaldamento, genera hidropisia. Per la sua mistione co'l vino, ò co'l mielle spumato, si rimoueno quasi tutte le malitie dell'acqua. Finalmente l'huomo si deue guardar del beuer acqua impura, & torbida; perche oppilla il fegato, & genera preda nelle reni.

Giouamenti.

Nocumenti.

ANNOTATIONI.

Sl come l'aria è necessaria per l'vso della respiratione, cosi l'acqua per il viuere humano; perciò si deuono procurar la bontà de tutti due, acciò si poscia conseruar la sanità, come scriue Hip. nel suo lib. de locis aëre, & aquis. *Essendo adunque necessaria l'acqua per estinguer la sete, & per condir le viuande, si deue perciò elegger, che habbia tutte le note di bontà, e fuggir la corrota, ò alterata da qualche mala qualità, come vuol Giouanitio nel lib.* de aquis, *& Paulo Aegineta dice nel libro primo* de re medica cap. 50. Oportet etiam aquam virtutibus, & vitijs esse peritam. *Dell'acqua v'è ne sono cinque differenze, cioè acqua pluuiale,*

Vso dell'acqua.

Paulo aginetta.

Cinque differēze d'acqua.

acqua di pozzo, acqua di fontana, acqua fluuiatile, & acqua palustre, ò di stagno. L'acqua pluuiatile, se ben più dell'altre presto si corrompi, è la più sottile, e più leggiera di tutte l'altre, & è ancora più lodata, specialmente se sarà di pioggia seaue, e leggiera, & non di procellosa tempesta, e da commotion d'aria discesa. Si deue ancor schiuar quella del gielo, ò neue; perche non è lingiera, come quella de' fonti; perche per il freddo, si risoluono la parti più sottili, & rimangano le parti terrestri, come dimostra l'esperienza, che mettendo l'inuerno vn vaso d'acqua al freddo, che si congeli, si trouarà il vaso con manco acqua, che prima. Perciò dice Aëtio, che simil'acqua nuoce alli Ictérici, & febricitanti. E simili acque non detergono, non aiutano la digestione, impediscono l'espulsione d'escrementi, e vero, che se sarà purgata con l'arena, ò nelle cisterne, come, si fà nell'Italia, e in Francia, sarà più lingiera, e più sana.

Acqua pluuiale.

Acqua di gelo, ò neue.

Aetio.

Nocumenti.

Quella di Fontana, che risguarda l'oriente, senza alcuno odore, che per meati puri trascorre, che presto si scalda, e presto si rafredda, è che non infetta da rittane, ò altra sporcitia, temperata nell'humidità, & altre buone qualità, è più prestante, e celebre di tutte le altre. Quelle, che sguardano l'Occidentale (come vuol Oribasio) sono violenti nel refrigerar, e sono difficili nel passar alle parti. Quelle, che guardano la mezza notte, & che stillano da pietre, & ch'hanno il Sole auerso anco difficilmente passano, e tardano à scaldarsi, e refrigerarsi, perciò sono giudicate peggiori dell'altre. Quelle, che guardano mezzo giorno sono più salse, e più calde, generano arenelle, & sono più pronte al descen-

Acqua di fontana.

Oribasio.

der

der abaſſo: le ſalmaſtre ſon quaſi di ſimil natura, nemiche à corpi humani.

L'Acqua de pozzi, che hà la ſcaturigine viua, & di continuo ſi caua, ſenza vitio alcuno, trà l'altre è giudicata ancor buona.

Acqua de pozzi.

L'Acqua fluuiale, che ſcorre per luoghi ſani, & che hà origine da alti monti, è più lodata, che quella che hà origine da luoghi piani, e fangoſi: per queſto dice Oribaſio. Colles, & montes ad bonas aquas excitandas potiores ſunt humiliore, & planiore ſolo, nam & puriores, ac odoratiores, dulcedineque ſuauiores aquas emittunt.

Acqua fluuiale.

Oribaſio.

L'acqua de' fiumi, che porta ſecco arena, non è tanto lodata, come quella, che paſſa ſopra il fango, ò vero, che ne porta ſecco, eſſendo però ripurgata dalla ſua hypoſtaſi, ò vero nelle ciſterne, ò vaſi, come fanno à Roma di quella del Teuere, qual è ſalutifera.

Acqua de fiumi.

L'acqua de pantani, e ſtagni è biaſmata da Aetio, eccetto quella del Nilo; per eßer ornata d'ogni virtù.

Acqua di pantani.

Credo eſſer poche Prouincie coſi abõdanti d'acque, come il Piemonte, le quali tutte deſcendono d'alte montagne, & irrigano gli prati, & ingraſſano i cãpi, & tutte ſono abondanti d'ottimi peſci, & alcune vi ſono che portano l'arena dalla quale ne cauano l'oro, come è l'Orcho. Il fiume principale è il Pò, ch'à origine dal Monte Veſſulo, appreſſo à Santo Giafreddo Martire, della Religion Thebea, & irriga molte terre del Marcheſato di Saluzzo, aſcondẽdoſi verſo Reuello nell'Eſtate ſotto terra per qualche miglia, e comincia eſſer nauigabile à Pancalieri, & l'acqua del Pò è molto lodata: v'è poi la Varaita: il Pellice, Macra: Geſſo, Stura di Foſſano, il Tana-

Piemõte abondante d'acque

Origine del Pò.

Fiumi principali nel Piemonte.

ro, Ellero, la Doyra Torinese, e la Stura Torinese, la Dora Balthia, Mallon, l'Orco, il Ceruo, Sesia, & altri molti fiumi, li quali per breuità tralascio: non vi mancano ancor acque thermali, come sono quelle di Vinai, Valdier, che guariscono infiniti morbi, e questo basti, quanto all'acqua.

Acque termali.

DEL PISANELLI.

VVol Hippocrate, che l'acqua, che noi vsiamo per bere ordinariamente, sia leggiera, sottile, transparente, & che non habbia alcun odore cattiuo, ne altro sapore, se non q̃llo, che deue hauere vn'acqua buona; & questa (secondo trouo scritto appresso molti dottori) deue hauere tredici conditioni, de' quali la prima è.

Che deue esser generata da sottil vapori: & perciò si loda la piouana.

Che deue esser di fontane, che si muouono ordinariamente.

Che deue esser leggiera, & questa si conosce dalla subita alteratione; Onde dice Hippocrate. *Aqua quæ citò calescit, et citò refrigescit, omnium leuissima.*

Che sia sottile, chiara, & limpida.

Che sia senza sapore, odore, & colore estraneo.

Che presto si scaldi, & presto si raffreddi.

Che sia di fontane di terre libere, appresso i monti.

Che le fontane di doue ell'esce, corrono cõtinuamente.

Che

Che la fontana vadi di mezzo giorno al ſettentrione, ouero dall'occidente all'oriente.

Che la ſfontana ſia lontana dal ſuo naſcimento.

Che ſia eſpoſta al Sole, a' venti, & diſcoperto.

Che l'alueo, per il quale ella corre, ſia miſto d'arena, & di picciol pietre, & ſia netto da ogni fango, & da ogni ſporchezza.

HISTORIE NATVRALI.

L'Acqua è vn corpo ſemplice, il cui natura luogo è, che circondi la terra, e che ſia circondata dall'aria, & è di natura fredda, & humida, e ſottiliſſima di tutti gl'humori. L'acqua pura elementare non ſi ſcalda mai, ſi come l'aria pura mai non ſi rafredda: e queſt'acqua non è appreſſo di noi, mà n'habbiamo vn'altra, che non è tanto ſemplice, la qual però ſi putrefà, e ſi corrompe, sì come per contrario i ſemplici elementi non ſi corrompono, mà ſi cambino l'vno nell'altro. L'acqua non da neſſuno nutrimento à i corpi; percioche come ſemplice (almeno riſpetto à quelli) non può farſegli ſimile: perche il nutrimento non è altro ch'vna aſſomiglianza del cibo à i corpi fatta per via del calore; e perche l'acqua è fredda, & humida, non può raſsomigliarſi al noſtro calore, ne alla ſiccità del noſtro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche tempera, & aſſottiglia il cibo, e fà penetrarlo. Coſi conchiuſero Hippocrate, Criſippo, & Eraſiſtrato, che l'acqua non era cibo, mà vehicolo del cibo, & io direi, che l'acqua non può nutrire per queſto, che douendo il nu-

trimento essere in prossima potenza sangue, & in più remota, membro, essendo l'acqua tanto fredda, e corpo tanto semplice, ella non è capace della forma del sangue, ne del membro, e conseguentemente non può nutrire. L'acqua se bene non nutrisce, fù però necessaria per le cose dette, & anco à fine, che con le sue qualità smorzi l'acutezza del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarietà, & consumi i fumi, che sono raccolti intorno al cuore: ilche molto gioua alla natura. Mà se auiene, ch'ella troui vn calor tanto gagliardo, che non gli possa contrastare, si muta in quell'istesso, e gli obedisce, & all'hora accresce la sete. L'acqua conuiene à tutte l'età, il che non fà il vino, anzi più di quello gioua à i riscaldati, à quelli ch'abondano di humor mellanconico generato per adustione, & alla palpitatione del cuore.

L'acqua buona deue esser chiarissima, che'l gusto la conosca; ne salsa, ne dolce, ne amara, ne agra, mà insipida, e priua d'ogni sapore, che all'odorato non sia puzzolente, ne putrida, ne horribile; che all'occhio non appaia torbida, mà lucidissima, e sottile, che cosi si conoscerà esser composta d'aria sottilissima: e questa acqua tale sara di facil distributione, presto si scaldarà, e si raffreddarà, e sarà leggierissima, come abondante d'aria, e priua di terrestrietà. L'acqua buona, secondo Hippocrate, è calda l'inuerno, & fredda l'estate.

Della bontà dell'acqua si fà questa proua: si pigli due pezzi di tela di egual peso, e si bagnino in diuerse acque, e poi si asciughino al Sole, quello che prima si secca, sarà bagnato in acqua più leggiera: ò vero dapoi che tutte due saranno seccati, si pesino

quel-

quello che sarà più lieggiero, è stato bagnato in acqua più leggiera: la bontà dell'acqua anco da questo si conosce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, e l'altre cose presto si cuoceno, e nella trista tardi. L'acqua delle fontane, che corrono verso oriente, per luoghi, e terre nette, è la megliore di tutte l'altre, purche la tramontana la tocchi, è il corso sia veloce sopra pietre picciole, & arene chiarissime. Quella, che corre verso Settentrione, è grossa, tardi si digerisce, tardi si riscalda. Quella che corre verso Occidēte, è freddissima, e grauissima, quella che corre verso mezzo giorno, è calda, per lo più è salata, è molto perniciosa, quando sono venti Meridionali.

L'acqua di fiumi non si vsi se non per necessità, e che siano grandi, e lontani dalla Città, senza immondezza, e fango: e quando è torbida, si mangino amandole dolci, ò vero si tempri con vino chiarissimo, ò si mescoli con poluere di Boloarmeno Orientale, ò con poluere di Spodio L'acqua de pozzi profondi, & in somma quelle, che per longo tempo non si mouono, sono molto dannose, per esser graui, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la milza.

L'acqua più lodata è quella, che pioue di mezza state, con gran tuoni, secondo Paolo Egineta: e ben vero, che presto si corrompe per la sottilità della sua sostanza, mà bisogna, che si conserui in vna cisterna polita, e molto ben lauata. Quest'acqua secondo Galeno, e dolce, e piena di molto lume, perche il Sole tira à se la parte più sottile dell'acqua, & si fà megliore (purche dal luogo oue si ripone non prenda mala qualità, ò cattiuo odore; perche all'hora nuoce al petto, fà la tosse, e la voce rauca)

gioua alla digestione, prouoca l'vrina, rinfresca il fegato, e le reni, allarga il petto, e non è molto frigida. L'acqua fù nominata da Platone nello Euthidemo, di consenso di Pindaro, liquore pretiosissimo, con tutto ch'ella con vilissimo prezzo si comprasse. Al che hauendo risguardo i Poëti, & all'infiniti beneficij ch'ella ci apporta, la chiamoron liquida, argentea, susurante, corrente, fugace, loquace, manante, gelida, pura, cerulea, sobria, viua, garula, vitrea, irrigua, trasparente, scaturiente, vndante, tenue, mobile, piscosa, dolce, amena, sonnifera, feconda, crepitante, sorda, caduca, cisternina, rauca, vaga, herbosa, fragile, trascorrente, neuosa, lene, emaculatoria, querula, fumosa, saltante, emanante, placida, ventosa, sonora, bianca, risplendente, nauigera, instabile, limpida, rugiadosa, e cadente. Et alcuni volendo interpretare l'Ethimologia di questo nome acqua, dissero che voleua dire acqua quasi eguale: conciosiache s'ella non è da' venti agitata è commoßa, nõ si troua cosa più quieta, ne più eguale di lei. Altri hanno esposto acqua, cioè, à qua viuimus percioche quest'elemento, oltra gl'infiniti giouamenti, che ci reca, pare anco, che commandi à gli altri elementi, essendo che riempie la maggior parte della terra, distrugge il fuogo, ascende in alto, e pare, che si vsurpi il Cielo, e nel ritornare à basso rende fertile, e feconda la terra, che senza lei veramente sarebbe sterile, & inhabitabile. Et finalmente nel suo seno genera tante sorti di pesci per seruitio dell'huomo, e produce minere, pietre, e gioie d'infinito valore.

Platone nel Timeo disse, che quando l'acqua in forma di vapore nell'aria inalzata, tutta in se stessa

si rac-

si raccoglie, da se le cose straniere discacciando, e quiui condensata sopra la terra cade, all'hora diuenta grandine; mà se in forma d'acqua al basso discende, all'hora per forza di freddo, che gli stà d'intorno, si fà ghiaccio. E quando ella poca congelation riceue, & in se molt'aria ritiene, all'hora ella diuenta neue. E se vicino alla terra auiene, che la rugiada s'ingrossi, all'hora diuenta brina; dalche si argomenta, che la neue habbia in se molt'aria, e poca congelatione. Ilche dal fumo, che ella manda fuori, e dal nuotare sopra l'acqua si comprende.

DELLE SPECIE. Cap. XVI.

LE specie, quali communemente vsiamo ne' cibi, e sapori sono il pepe, cinamomo, garofani, noce muscata, zẽzero, & cumino. Il pepe v'è ne di tre sorti, cioè negro, longo, e bianco, & sono quasi tutte tre d'vn'istessa virtù: e il pepe caldo, e secco nel fin del terzo, se ben habbino volsuto alcuni, che fosse caldo nel principio del quarto, conforta lo stomaco, aiuta la digestione: (vsato però in debita quantità) conferisce à nerui infrigidati, alla tosse antiqua, al petto, al dolor di ventre, prouoca l'vrina, il suo vso è più lodato l'inuerno, che nell'estate, & propriamente à quelli che sono di fredda complessione.

Specie vsate.

Pepe di tre sorti.

Qualità.

DEL PISANELLI.

CHe i grani non siano vani, marci, e leggieri, mà freschi grauissimi, pieni, neri, ne

Elettione.

troppo crespi: che tutti questi segni mostrano, ch'egli sia maturo.

Giouamenti. Aiuta la concottione: risueglia l'appetito, scaccia la ventosità, fortifica lo stomaco, e riscalda gagliardamente i nerui, e i lacerti: fà vrinare, & consuma la flemma.

Nocumenti. Nuoce alle persone, che sono di calda cōplessione, ne i tempi caldi, & in paesi caldi: consuma lo sperma, infiamma il sangue chi troppo l'vsa.

Rimedio. Vsandosi in poca quantità ne i tempi freddi, e sopra i cibi freddi, & humidi, e che non sia pestato troppo sottile.

Gradi. E caldo, & secco nel fine del terzo grado, e quasi participa del quarto.

Tempi, Età. Complessioni. E buono ne' tempi freddi, per i vecchi, & per i flemmatici, & catarrosi.

HISTORIE NATVRALI.

Il pepe acerbo si chiama bianco, & il maturo si chiama negro, il quale si coglie in India del mese d'Ottobre, e lo seccano al Sole, spargendolo sopra alcune stoie fatte di palma, finche diuenta negro, e crespo, ilche si fà in tre giorni. Tutto il pepe riscalda, prouoca l'vrina, fà digerire, tira, risolue, e leua le caligini de gl'occhi, fà partorire. Posto ne' luoghi naturali delle donne subito dopò il coito, impedisce l'ingrauidarsi. Composto in Lettouaro, gioua alla tosse, & à tutti i diffetti del petto. Masticato con l'vua passa, purga la flemma dalla testa, conserua la sanità, muoue l'appetito, e fà digerire.

S'ingan-

S'inganna il Pisanelli scriuendo, che'l pepe bianco, & negro sia vna medema cosa, mà si chiami bianco, quando egli è acerbo, & nero quando egli è maturo, perciochè vi sono tre sorti di pepe, tutti tre differenti, cioè negro, bianco, & longo, ancora che le piante del nero, & del bianco siano poco differenti. Sono però differenti della qualità, perciò che il bianco è più caldo, & più odorato del negro, & si mette nelle mense de i gran Signori, & lodatissimo contra il veneno, & contra le fredezze dello stomaco, & è medicina per gl'occhi molto gioueuole. Del negro, oltra quello, che ne scriue il Pisanelli vuol Galeno che mangiandosene cinque grani intieri ogni giorno, gioui à color, che patiscono dolor di stomaco, ò per ventosità, ò per copia d'humori crudi. Hà le medeme facoltà il pepe longo, mà più valorose: però non si deue vsar in luogo del nero, ne del bianco, mà di tutti tre se ne fà vn confetto chiamato Diatrion pipereon *valoroso à tutte le cose dette di sopra.*

¶Il zaffarano è caldo nel secōdo, e secco nel primo, se ben alcuni vogliono, che l'vna, e l'altra qualità sia nel primo. Molti vogliono, che il zaffarano nō generi cattiui humori, anzi che conserui gl'humori in temperanza, & che gli diffendi da corruttione. Il temperato vso del zaffarano aiuta il petto, & il pulmone, gioua alla difficoltà dell'annelito, apre l'oppilationi del fegato, & se ben per la sua calidità, conforti lo stomaco, nondimeno fà nausea, & distrugge l'appetito; perche resiste all'acidità, che prouoca l'appetito: alcuna volta genera dolor di testa, beuuto co'l vino genera il sonno, &

Zaffarano.

Qualità.

vbbriachezza: il zaffarano hà proprietà di confortar grandemente il cuore, & inferisce special forza d'allegrezza, illumina i spiriti, dilata i membri alle cose esteriori: in tanto che alcuna volta l'vso suo abondante ne' cibi, disparge gli spiriti con allegrezza, alle parti esteriori; perciò hãno detto alcuni, che pigliãdo vn'onza, ò vna drama, come vogliono alcuni di zaffarano, l'huomo per allegrezza, e riso venerebbe à morire.

DEL PISANELLI.

Elettione. DEue essere fresco, ben colorito, e c'habbia nelle fila alquanto di bianco, longo, non fragile, pieno, che bagnata tinga le mani, che non habbia odore di muffa.

Giouamenti. Conserua tutte le viscere, e fà buon colore di viso, conforta il cuore mirabilmente, prouoca il coito, e l'vrina, & beuuto accelera il parto.

Nocumenti. Và alla testa, e gli nuoce facendo dolore, sonnolenza, & offusca i sensi, fà nausea, e toglie l'appetito, è contra l'vbbriachezza.

Rimedio. Se adopri in pochissima quantità, e ne' tempi freddi, e cosi farà stare il cuore allegro.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Tempi, Età, Complessioni. E vtile vsarlo l'inuerno in poca quantità, à i vecchi, à i flemmatici, & à i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

IL zaffarano, che si chiama da' Latini Crocum, è notissimo à tutto il Mondo; apre l'ostruttioni, è forti-

fortifica il cuore, entra in tutte le medicine cordiali, prouoca il sonno, leua via l'asma, & tutti i difetti del petto. Non è buono per la vista, ne per la testa, onde si deue vsare in molto poca quantità, e d'inuerno, ne i cibi humidi. Hà virtù di maturare, di molificare, e di leggiermente aprire. Applicato con latte humano ferma il flussi de gli occhi. Egli hà del costrettiuo, e però rende il corpo stitico. Il suo odore ferisce il capo, e pertuba l'intelletto.

Oltra le qualità, & virtù, che possede il zaffarano descritte dal Pisanelli, vi è questa ch'aiuta le donne à partorire, si come afferma Rasis scriuendo, che fù vna certa donna, che per molti giorni patiua nel partorire, & gli donai (dice) à bere due dramme di zaffarano, & presto partorì, & hauendolo prouato in molt'altre donne, hò trouato hauere sempre fatto il medesimo effetto ne mai hà fallato, come credo, ch'habbino inteso le nostre donne d'Italia, le quali quando sono vicine al parto, in tutte le loro minestre l'vsano volentieri. Mà auertischino, che quando si sono lisciate, non venghi loro appresso qualch'vno, che n'habbi masticato, perche farà lor diuentare il volto pallido.

¶ Il cinamomo è caldo, e secco nel terzo, rettifica ogni putrefattione, & corruttione d'humori, conforta lo stomaco, apre l'oppilationi del fegato, vigora la loro digestiua virtù, gioua al catarro, alla ventosità del ventre, acuisse il viso, da aiuto alla tosse, e al petto, e per la sua theriacal virtù, conferisce al morso d'animali venenosi.

Cinamomo.

Virtù.

DEL PISANELLI.

Elettione. CHe sia più fresca ch'è possibile, ilche si conosce dall'odore, che sia gagliardissimo, e soauissimo : dal sapore che sia acutissimo, e dal colore, che tiri al rosso.

Giouamenti. Prouoca l'vrina, resiste a' veneni, corrobora il ceruello, e tutte le viscere, chiarisce la vista, ne lascia putrefare gl'humori cattiui.

Nocumenti. Non si deue vsare da' colerici, ne in tempi, ne in paesi caldi; perche il troppo vso infiamma le viscere, & il sangue.

Rimedio. Prendendosi per condimento di cibi flematici, ne' tempi freddi, & in poca quantità.

Gradi. E calda, & secca nel terzo grado.

Tempi. Età, Complessioni. Cōferisce ne' tempi freddi à i vecchi, à quei che sono di fredda complessione, & ch'hanno lo stomaco debole.

HISTORIE NATVRALI.

LA canella s'vsa in diffetto del vero cinamomo, il quale à questi tempi non si porta alle nostre parti, se non poco, & stà appresso Prencipi grandi. Questa hà in se l'aromaticità, la stiticità, e l'acuità, & però fortifica tutti i membri, gioua alla tosse, & à gl'altri diffetti del polmone; apre l'oppilationi, e conforta il fegato, e lo stomaco; consumando l'humidità, che ci ritroua, e sana le morsicature de' vermi venenosi; aiuta la digestione, e scaccia la ventosità; conforta il cuore, fà buon fiato, e moltiplica il latte, e lo sperma: purga, conforta, & aiuta la testa.

Della

Della canella nostra, qual vsiamo in luogo di cinamomo, si suol far' vn' acqua mirabile per lo stomaco debole, e conforta il cuore, gioua al fegato, & alla milza, stemperati da humori freddi. Vale à i nerui, al ceruello, & in somma ad ogni mal causato da freddi humori. Il modo di farla, è questo. Si piglia vna libra di canella, che sia pesta sottilmente, poi s'infonde in quattro libre d'acqua rosata, & vna libra, e mezza di buon vin bianco, & tutte queste cose si pongono in vn lambicco di vetro di bocca stretta, che si serarà co'l suo capello, e poi si metterà in infusione per 24. hore in vno perolo con acqua tepida: dippoi bene serrato si metterà fuoco sotto alla medesima acqua tepida, & si farà bollire, stillandosi (come si dice) in vaso doppio, cioè buttar il detto lambico di vetro dentro al detto perolo d'acqua tepida.

¶ Il cariofilo è caldo, e secco nel terzo, fà buon odore, acuisse il vedere, conforta lo stomaco, & il fegato, induce appetito, fà mitigar il vomito, e fà buon odor alla bocca. *Garofani.*

DEL PISANELLI.

CHe siano di odore perfettissimo, e di sapor esquisitissimo, perche questi son segni di freschezza. *Elettione.*

Fortificano tutti i membri principali, e in spetie lo stomaco, sanano il flusso, e fermano il vomito, e leuano il puzzore del fiato. *Giouamenti.*

Nuocono a' colerici l'estate, & anco fanno amare le viuande, quando si pongono in molta quantità. *Nocumenti.*

Rimedio. Se si vsano in poca quantità da' flemmatici, ouero in tempi freddi, ne' cibi humidi.

Gradi. Sono caldi, & secchi quasi nel terzo ordine.

Tempi, Età, Complessioni. Sono ottimi nel tempo dell'inuerno per i vecchi, per i flemmatici, & per quei, che sono catarrosi.

HISTORIE NATVRALI.

Nascono i Garofani in Oriente in alcune Isole del Mare d'India, è si portano à noi per la soauità del loro odore, confortano la virtù digestiua, e fanno ottimo fiato, leuando la nausea, e l'inappetenza. Fanno il cuore robusto, e moltiplicano gli spiriti. Beuutone quattro drame con il latte, augumentano mirabilmente le forze di Venere. Assottigliano la vista, e leuano i fiocchi, e le nuuole de gl'occhi. Per coglierli si mettono sotto gl'alberi stoie di Palma, e poi gl'alberi si battono con le canne.

In Portogallo, oue si può hauere de' garofani freschi, si fà vn'acqna, la qual oltra il buono odore, ch'ella hà, porta giouamento alle passioni del cuore, prouoca il sudore à coloro, che patiscono di mal francese, con loro gran beneficio, & l'oglio de' garofani fatto per arte chimica, non solamente di fuori, vngendo lo stomaco, lo fortifica, mà ancora di dentro, preso al peso di mezzo scropolo lo rende gagliardo à digerire, & la lor poluere, presa al peso di tre dramme con latte, ingagliardisce il coito. Compone Mesue nel libro 3. de gli Antidoti l'aromatico gariofilato celebrato per fortificar lo stomaco, il cuore, & scacciar le ventosità.

¶ La noce moscata è calda, e secca nel secõdo, conforta lo stomaco, & la milza, prouoca l'vrina, prohibisce il vomito, & fà buon odore. *Nosce moscata. virtù.*

DEL PISANELLI.

CHe sia fresca, e non pertugiata, che sia graue, ben piena d'humore, & ben grassa, che queste sono fresche, & che sia rossa. *Elettione.*

Fà buon fiato, leua le lentigini, conforta la vista, lo stomaco, il fegato, e la milza, prouoca l'vrina, e conferisce alla matrice. *Giouamenti.*

Nuoce particolarmante à quei, che patiscono di morici, e che sono stitichi, perche ella stringe il corpo. *Nocumenti.*

Vsandola di raro, & in poca quantità, e mescolandoui secco vn poco di Gengeuero, che con l'humidità sua la contemperi. *Rimedio.*

E calda, & secca nel fine del secondo grado. *Gradi.*

E ottima ne' tempi dell'inuerno per le persone, che sono graui di età, per i flemmatici, mà nuoce a' melanconici. *Tempi, Età, Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA noce moscata spesso si pone ne' condimenti delle viuande de' nobili, perche hà buon'odore, e grato sapore. Fà buon fiato di bocca, accresce la vista, conforta tutte le viscere, e particolarmente la bocca dello stomaco, fà vrinare, e ferma il vomito, leuando via l'inappetentia, fà digerire, consuma la ventosità, fà gran beneficio à quelli, c'hanno lo stomaco debole, e'l fegato freddo; perche riscalda

ſcalda notabilmente. I flemmatici, & i melanconici l'vſino copioſamente, & i colerici ſe n'aſtenghino.

Poßede le medeſime qualità la noce moſcata, che i garofani; Et come di lor ſe ne fà vn'oglio, che parimente conforta lo ſtomaco, & leua i dolori de' nerui, & delle gionture, cauſati per humori freddi, coſi al dolore dello ſtomaco, cauſato per ventoſità, ò frigidità, porta gran giouamento la noce moſcata, ſe trita ſi bollirà con mezza libra di mele roſato, & due oncie d'acqua vita, & ſi farà bollir ſin tanto, che ſia conſumata l'acqua. Poi di queſto liquore ſe ne darà al patiente tre cucchiari la mattina à digiuno, continuando per tre, ò quattro giorni. Ilche può giouar ancora alle donne ne' dolori matricali, cauſati dalla medeſima cauſa, & in tal caſo ſi piglia vna noce moſcata, & ſi peſta groſſamente con due radici di matricaria, poi ſi fà cuocer ogni coſa in mezza libra di buon vin bianco, ſin tanto che ſe ne ſia conſumato il terzo, & poi colato ſe gl'aggiongerà due dram. di zuccaro fino, & ſi beuerà.

Gengeuero. Virtù.

¶ Il gengeuero è caldo nel terzo, & ſecco nel ſecondo, hà vna ſuperflua humidità. Ilche ne da ſegno di putrefarſi preſto. Conferiſce al fegato, & à quelli ch'hanno lo ſtomaco freddo, propriamente aiuta la facoltà digeſtiua, aſſugando l'humidità indotta per l'vſo de' frutti, humilia il ventre, aiuta quelli che ſono morſicati d'animali venenati.

DEL PISANELLI.

Elettione.

CHe ſia freſco, e non conſumato dal tempo, ilche da buon'odore, e acuto ſapore

si comprende, & anço che quando si spezza, nõ faccia poluere.

Caccia la ventosità, riscalda, mà più tardi del pepe, è ottimo per chi hà lo stomaco freddo, prouoca il coito, consuma le flemme, e chiarifica la vista. *Giouamenti.*

Non è buono ne i tempi, e paesi caldi, ne per chi hà calda complessione, perche infiamma chi troppo l'hà in vso. *Nocumenti.*

Quando è fresco, se si condisce co'l mele diuenta ottimo per i vecchi, e per riscaldare, ouero secco se ne vsi in conueniente quantità.

Quando è fresco, è caldo in terzo grado, & humido nel primo: mà quando è seccato diuenta secco nel secondo grado. *Gradi.*

Gioua vsarlo ne'tempi molto freddi, à i vecchi, à i flemmatici, & à quelli ch'abbondano di molta humidità, & ventosità. *Tempi, Età, Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Gengeuero, quando è fresco, hà molta humidità, ilche si conosce, ch'egli facilmente si corrompe, e questo è causa, che non riscalda cosi presto, come fà il pepe, al qual si rassomiglia poi nell'altre virtù. Il gengeuero, che fresco si condisce in Oriente, è molto buono per moltiplicare il latte, lo sperma, e per accrescere il coito: e cosi anco per dare forza ad vn stomaco debole; leua l'oppilationi, e gioua alla testa, e fà penetrare presto il cibo. Si porta il gengeuero da Calicut, città famosissima dell'India, fresco, e condito con zuccaro, ò con mele, e si serua per gl'vsi sopradetti.

Scalda parimente il Gengeuero, come il pepe, & i garofani, mà per esser più humido, richiede maggior longhezza di tempo, però oue bisogna scaldare prestamente, si deue vsare il pepe, & oue il calor è necessario sì, mà con longhezza di tempo si deue vsare il gengeuero, & condito con zuccaro dissecca gl'humori superflui dello stomaco, & conforta la natura.

Cumino. ¶ Il cumino è caldo nel terzo, & secco nel secondo, dissolue le ventosità, lenisce il dolore, asterge il ventre, prouoca l'vrina, & da aiuto à chi patisce il stillicidio d'essa, l'vso superfluo del cumino, rende gialda la faccia. *Hypocriti.* La onde gl'Hypocriti metono il cimino soura le braggie, & indi metono la faccia, & le mani sopra, & quel fumo gli fà impalidire, per dimostrarsi à gl'huomini digiunanti.

ANNOTATIONI.

Pepe longo. *IL pepe bianco di rado si ritroua, il longo s'vsa tal volta nelle carni cotte in pastello, & è bonissimo à dissipar gli flati, & per aiutar la digestione, si cuoce ancora in aceto forte, & caldo tenuto in bocca, e mitiga il dolor de' denti, causato da* *Dolor di dẽti.* *materia fredda.* *Pepe negro.* *Il negro è più vsato de gl'altri, & si loda quel chiamato gauro, & gli Medici, acciò nõ scaldi il fegato, quando vogliono aiutar la digestione lo fanno prender rotto dopò il pasto, acciò la sua* *Pepe rotto, à che gioui.* *calidità non trapassi le vene, come vuol Gal. nel lib.* de sanitate tuenda, *& l'vsano con molti cibi crudi, come cardi, & articiochi; perche aiuta à digerirli più prontamente, e tempera la superflua humidità*

dè

de' frutti, & dell'herbe se ne fà il diatrion pipe reón di Galeno, per gli stomachi freddi, qual è eccellentissimo.

Diatrion, Piperon.

Il più lodato zaffarano è quel dell' Acquila, e poi quel di Prouenza, & di nõ minor lode è quel di Sauoia. Le donne l'vsano co'l brodo di ciceri rossi, nel qual sia stata bollita la radice di petrosemolo, per muouer i menstrui.

Zaffarano è sue virtù.

Vogliono molti, che il volgar cinamomo non sij il legitimo, per esserne stato carestia sino al tempo di Galeno, & che sia la cassia de' Greci. Dioscoride ne recita molte specie, le quali ne gran sacchi pieni à Vineggia, si ritrouano quasi tutte, con le note da lui date. Vsano le donne dar vna dramma di canella, con onze quattro di decotto di aristolochia rotonda, per far partorire. Vsano l'acqua destillata co'l vino, & acqua rosa per confortar lo stomaco, & fegato, & per dissipar gli flati. Del cinamomo se ne fà oglio, per simil effetto, più volte approuato dal Serenisſ. Duca di Sauoia mio Signore, la cui dosi è di tre, ò quattro goccie, e gioua grandemente.

Si dubita se il volgar cinamomo sij il legitimo.

Cassia de' Greci.

Per muouer gli menstrui.

Oglio di cinamomo.

De' garoffani se ne fà oglio perfettissimo, per le crudità dello stomaco, dandone quattro, ò cinque goccie con brodo, ò maluasia; vale ancora per li dolori della matrice. Li garoffani grossi detti Antofili, e gli fusti d'essi sono di minor virtù.

Oglio di garoffani.

Delle noci moscate se ne fà oglio, co'l quale s'onge lo stomaco, & l'ombelico, per leuar le passioni fredde dello stomaco, e della matrice. Vsano le donne la noce moscata, & macis nelle paste, che si fanno della carne del porco, per correger la mala qualità d'esse, e p dargli meglior gusto, & meglior

Oglio di noce moscata.

Vso.

Macis.

odore. Il suo fiore si chiama Macis, & è vna speciaria, che stà appresso la scorza d'essa noce. Quattro parti hà il frutto della moscata, il primo è la coperta prima, come la prima corteccia della noce, qual quando è matura s'apre, come fà il riccio della castagna, & così si vedeno i follicoli del Macis, quali stano intorno alla scorza dura, qual è quasi simile, alla seconda della noce, qual conserua la noce moscata di dentro, & questa scorza è inutile, e così il Macis, e la parte che stà sotto la prima scorza, che intertouiglia la seconda corteccia, di color rossigiante, odorato, & si vende il terzo più che la moscata, & alcune volte più, secondo che si porta integro, ò rotto; perche non solo per questo si minuisse il prezzo; mà ancora la bontà. Tutte queste parti delle moscate, che si portano condite dall'Isola Banda, si discerneno, e si dano per corrobrar lo stomaco. Il Macis aiuta la digestione, & conforta lo stomaco, & si mette nelle compositioni, che si fanno di carne di porco, per temperar il lor vitio. Hogidì si porta l'oglio cauato per espressione dal Macis fresco, qual tolto co'l brodo al peso di mezzo scrupulo, gioua assai à lo stomaco. Et il primo, che n'habbia portato in Piemonte è il Conte Antonio di Scarnafigij Ambasciator di S. A. appresso la Maestà della gran Bertagna, & è del medesimo color, & sapore ch'il Macis.

Isola Banda.

Oglio di Macis, qual si porta d'India.

Gengeuero.

Del Gengeuero, s'vsa ancora il gengeuero verde condito per leuar la crudità dello stomaco, & per aiutar la digestione d'esso, per dissipar li flati, & per lenir i dolori causati da essi, è di parte più terrestre, che il pepe, & hà certa humidità crassa, come il pepe longo, come dice Galeno nel suo lib. de

simp.

simp. medicamentorum facultatibus, *per la quale non scalda così prontamente, come fà il pepe negro.*

Il cymino s'vsa in molti luoghi d'Italia, massime nell'Isola di Malta ne' cibi; In Piemonte s'vsa solo per medicina.

Cymino dolce

Oltre dette specie descritte dal Benzo, si vsa ancora la galanga, buonissima per confortar lo stomaco freddo, & per aiutar la digestione, & quelli che sono freddi ne gl'atti venerei. Similmente s'vsa il cardamomo maggiore, & il minor ancora chiamato melegetta, quali sono potentissimi à dissipar li flati, & per consumar gl'humori flemmatici. Sono ancora molti ch'vsano le cubebe, buone à gli affetti freddi del pulmone, e del petto, giouano alla tosse, & per leuar la raucedine.

Galanga.

Cardamomo.

Cubebe.

DEL BASILICO, O SII OZIMO. Cap. XVII.

IL Basilicò è caldo, e secco nel primo, e participa di qualche humidità non lodeuole, v'è ne sono di molte specie, & il più lodato è il garofilato, c'hà le foglie minute, & il suo seme hà virtù cordiale, apre le oppillationi del ceruello, & delle narici, tanto mangiato, come odorato, allegra l'animo, & il suo odorato conferisce all'hemorragia di sangue, & tremor del cuore.

Basilicò, & sue qualità.

L'vso superfluo del basilicò non è lodabile; perche genera sangue melancolico, & ad alcuni induce grauezza di testa. Alcuni ingiustamente biasmano il basilicò, con dire che generi

Auicena lib. de viribus cordis.

Nocumenti.

Scorpioni non sono generati dal basilicò.

gli scorpioni; mà come vuol Galeno, è vero che gli scorpion si trouano appresso al basilicò, mà non perche sijno generati da esso; mà per che volontieri corrono al suo odore.

ANNOTATIONI.

Vso del basilicò

Non è dubbio, che il basilicò cariofilato, sia il più lodato de gl'altri, & massime per corroborar il ceruello: il citratto, è anco molto commendato, per leuar le passioni del cuore: il basilicò è vsato molto nella medicina, & di raro ne' cibi, se ben le Donne l'vsino con le altre herbe, & molti l'vsano ne' sanguinacci del porco, con i cariofili, & origano. Quanto al grado di calidità credo errar il Benzo; poiche si vede appresso Galeno nelli suoi lib. de simp. Med. facult. *esser caldo nel secondo grado, e nel* 2. de alim. facult. *dice ch'è nociuo allo stomaco, che genera pessimo sugo, & ch'è difficile al padirlo: posto al Sole genera vermi, e Diodoro dicea, che generaua pedocchi, e Plinio l'vsa solo per vso di medicina.*

Qualità.

DELLA BORAGINE, ET *Buglosa. Cap. XVIII.*

Boragine, & sue qualità.

LA boragine è calda, & humida nel primo, & è vna specie di buglosa: rallegra il cuore, mondifica il sangue, con la sua sostanza. Data à bere con vino puro cura il tremor del cuore, & conferisce alle passion d'esso, cotta con acqua, e mele gioua alle vlcere della bocca, & alla

tosse,

tosse, all'asprezza del petto, genera buon sãgue, gioua alle dispositioni melancoliche, l'vso suo, & special mente de' fiori è lodabile ne' cibi, & nell'insalata.

La buglosa è detta lingua bouina, & nella virtù è simile alla boragine, nondimeno Auicena crede, che non si troui appresso di noi; mà vuole, che vsiamo vn'herba simile à quella. *Buglosa.*

ANNOTATIONI.

LA boragine volgare è la buglosa domestica, & la seluatica è quella che gli Piemontesi chiamano buglosa, & in altre parti d'Italia la dimandano lingua bouina. In Torino s'vsa la buglosa de i fiori maggiori, specie di Cyrsio non così lodato, come l'altre specie. Della buglosa se ne fà condito, conserua, acqua, & syropo per i melancolici, & per rallegrar il cuore. *Boragine, & buglosa.*

DEL PISANELLI.

QVella, ch'è in vso commune, la qual'è la vera buglosa descritta da gl'antichi, e si colga co' fiori. *Elettione.*

Purifica merauigliosamente il sangue, rallegra il cuore, e gli spiriti, gioua à i conualescenti, e conforta tutte le viscere. *Giouamenti.*

Non si digerisce molto presto, mà particolarmente è contraria à quei, che hanno le fauci vlcerate. *Nocumenti.*

Se si cuoce nel brodo di buona carne; si fà più digestibile, e perde ogni asprezza: del resto ella è senza malitia à fatto. *Gradi.*

Tempi, Età, Complessioni.

E calda, & humida nel primo grado.

Questa conferisce, & è buona in tutti i tempi, à tutte l'età, & tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

APuleio nel libro de' medicamenti dell'herbe scriue, che i Lucani chiamano la buglosa coragine; perche hà gran proprietà nelle passioni del cuore, onde poi co'l tempo si mutò la c.in b.e fù detta boragine, la qual hà questa particolar proprietà, che infusa nel vino genera grād'allegrezza nell'animo, e conforta potentemente il cuore: leuando via ogni melanconia, e disponendo l'huomo sempre à pensieri piaceuoli, e giocondi, e però gl'antichi la mescolauano sempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua distillata data à bere, vale à coloro che vaneggiano nelle febri, e gioua, e mitiga l'infiammagioni de gl'occhi, applicata tanto di dentro, quanto di fuori genera ottimi humori, conferisce à i conualescenti, à quei che patiscono occupatione di cuore, e che sono appassionati: & è marauiglia, che non si vsi frequentemente, poi che se ne scriuono tante lodi: l'istesso fà il zuccaro boraginato, e l'acqua della boragine distillata.

Cuocendosi la dett'herba con mele, & acqua guarisce singolarmente l'vlcere della bocca, presta gran giouamento alla tosse, & asprezza de' polmoni, & genera lodabilissimo sangue. L'vso d'essa, & de' suoi fiori nelle viuande, & insalate è molto lodabile. Vuol Marsilio Ficino, che l'vso de' fiori di boragine mantenghi l'huomo giouane, & allegro, donde s'hà acquistato il nome di boragine;

ragine; perche hauendo proprietà d'allegrare il cuore si domandaua coragine, & corrompendosi poi co'l tempo il nome, s'è mutato il c. in b.

DELLA BIETOLA. Cap. XIX.

LA Bietola è calda, e secca nel primo, nondimeno hà qualche parti fredde, e humide apperitiue dell'oppilationi del ventre, solue alquanto, & tien lubrico specialmente mangiata co'l brodo della prima decottione; mà gettando via la prima decottione, & indi cotto con altr'acqua astringe il ventre, è di poco nutrimento, & non lodabile, & per certa salsedine, che hà, nuoce allo stomaco; perciò si deue mangiare con specie dolci, & con latte d'amandole.

Bieta è sue virtù.

ANNOTATIONI.

VI sono diuerse sorti di biete, la più lodata, è la bianca, & poi la rossa, & specialmente quella che fà la radice, come le carote, & di questa cotta se ne fanno insalate, molto lodate nel tempo dell'inuerno, & è chiamata bietarapa, & non solo è gusteuole; mà corregge i vitij, & corrottione del sangue, & escita appetito.

Bieta rapa.

Tengono il terzo luogo la negra, & la rossa volgare. Cotta la bietola, e mangiata con l'aglio crudo ammazza i vermi. Cotta molto astringe, e giotia all'ostruttion del fegato, e della milza, specialmente mangiandola con aceto, e senapa, come ancor fanno

in Germania della rossa volgare, & cotta la conseruano con l'aceto per vso di tutto l'anno, e ne fanno ancor condimento cotta con l'aceto, e raffano seluatico chiamato d'essi Cren, qual mangiano con le carni. Martiale vuol che si debbano mangiar con il vino, e pepe cosi scriuendo. Vt sapiant fatuæ fabrorum prandia bætæ. O quam sæpè petet vina, piperque cocus.

DEL BVTIRO. Cap. XX.

Butiro, e sue qualità.

IL butiro è caldo, e humido nel primo, & molto impinguatiuo per esser di gran nutrimento. Il superfluo suo vso debilita lo stomaco, & dispone il corpo à infermità flemmatiche, mangiato co'l zuccaro, & amandole matura il catarro, conferisce alla tosse causata da humor freddo, vngendosi il petto co'l butiro solo: conferisce al morso d'animali venenosi, & beuendolo per bocca è triaca à quelli che hanno beuuto il veneno.

ANNOTATIONI.

Butiro contro veneni.

IL butiro è lodato contro i veneni corrosiui, come Arsenico, Reagale, Solimato, & altri simili. Co'l butiro si corregono le siccità de molti medicamenti, & à questo effetto si mette nella cõfettione anacardina, per resister alla mala qualità de molti ingredienti, & per correger la loro siccità. E il butiro più, è mãco humido secondo la diuersità de' latti, & herbe, che mangiano gl'animali. I nostri Piemontesi lodano quello di vacca, che sia fresco, & frà gl'altri

Butiro, qual sij più lodato.

tri quel di Lanzo, e val d' Agosta; perche più tardi si corrompe, quel di Sauoia è il manco lodato.

DEL PISANELLI.

CHe sia freschissimo, e dolcissimo, e se si potesse hauere, che fosse di peccora, sarebbe più lodato. **Elettione.**

Purga valentemente, e tira fuori le superfluità, che sono raccolte nel petto, e ne' polmoni per freddo, sana la tosse. **Gionamenti.**

Rilassa lo stomaco, l'indebolisce, & à chi molto l'vsa, induce la nausea. **Nocumenti.**

Mangiando appresso di quelli cibi confortatiui, stitichi: & astringenti, ouero il zuccaro rosato vecchio. **Rimedio.**

E caldo, & humido nel principio del primo grado. **Gradi.**

E buono d'ogni tempo, purche sia fresco. **Tempi. Età.**

E cõferisce più à vecchi, ch'à i giouani; perche purga loro il catarro. **Complessioni.**

HISTORIE NATVRALI.

L'Effetto del butiro, quando è fresco, è simile à quello dell'oglio fresco: apre il petto, mondifica i polmoni, & in somma aiuta gagliardamente à maturare i catarri grossi, preparandosi le strade per l'esito di quelli: massimamente se si mangia in sua compagnia il zuccaro, ouero il mele. Vsasi di cuocere il butiro, e conseruarlo co'l sale, e questo così preparato diuenta molto più caldo, per la compagnia del sale: mà pure ritiene sempre la virtù sua di

aprire, e nettare le parti del petto: e quanto più s'inuecchia, tanto più caldo diuenta.

Hanno hauuto gl'antichi diuerse sorti di butiro, & più presto per vso di medicina, che di cibo, perciò scriue Plinio, che'l butiro è lodatissimo cibo di genti barbare, & per questo crederò ch' Atheneo (il qual nel libro della sua cena non pretermesse alcuna sorte di viuande) habbia lasciato il butiro, del qual facendo mentione Dioscoride, vuol che'l megliore sia quello delle peccore, & poi quel delle capre: Et Galeno al secondo de gl'alimenti dà la prima lode al butiro di vacca, dopò à quel di pecora, & poi à quel di capra: Et Hippocrate scriue, ch'appresso i Scithi si fà anco butiro di latte di caualla.

DEL PISANELLI.

Del capo di latte.

Elettione. CHe siano freschissimi, e fatta à fuoco lento, quando si leuano dalla massa del latte.

Giouamenti. Sono pettorali, come il butiro, & aggradeuoli al gusto, e leuano l'asprezza, e siccità dello stomaco.

Nocumenti. Tardi si digeriscono, anzi sopranuotano all'altro cibo, sono di grosso nutrimento, e facilmente si conuertono in vapori.

Rimedio. Se si mangiano in poca quantità, & se gli mescola seco molto zuccaro, ò mele.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi, Età, Complessioni. Questo è pasto più da giouani, e da colerici, che da vecchi, e catarrosi; perche ricerca lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

SOno i capi del latte poco differenti dal butiro; percioche essendo l'vno, e l'altro il fiore, e la parte più

te più dura del latte: il butiro si coglie dalla massa del latte, con certi vasi larghi, senz'adoprarsi fuoco; mà i capi di latte si cauano dopò che il latte hà bollito vn pochetto, piano piano: che se il fuoco fosse gagliardo, non si coglierebbono, ò non sarebbono buoni; per questo i capi di latte non durano, mà presto si fanno acetosi: ilche non auiene del butiro. Inducono i capi di latte gran satietà, & à chi molto ne mangia, nausea. E però non se ne mangi molto, e si mangino co'l zuccaro, dopò pasto. Nel Regno di Napoli sono delicatissimi, li congelano sopra le foglie de' cauli, e li chiamano natte: e quiui pare, che siano più saporiti, che in altri paesi.

Si caua ancora dalla grassezza, ò dalla spuma del latte quel cibo, che nella Romagna, e per la Toscana si chiama capo di latte, & altroue latte a mele, ò sia neue fatta di latte, & appresso gl'antichi Greci Oxigalla, ouero aphrogalla, del quale hauendone parlato il Pisanelli à sufficienza, non ne dirò altro, saluo ch'auertirò color, che lo mangiano volentieri d'vsarlo auanti l'altre viuande, & non dopò, come si fà communemente, & come accenna l'auttore, acciò che mangiandosene appresso il pasto, notando nello stomaco, non venghi à tirar secco nelle vene le viuande ancor crude, & causi ostruttioni in quelle parti.

DEL CEDRO. Cap. XXI.

IL cedro hà quattro diuerse parti: la sua scorza è calda nel primo, se ben alcuni dicono, che sia calda, e secca nel secondo; la polpa è

Quattro sorti di cedro.

fredda, e humida nel primo, se ben alcuni vogliono, che sij calda.

Qualità del cedro. Il suo sugo e acetosità è fredda, e secca nel terzo, il suo seme è caldo in primo, & secco in secondo. *Sugo. Semenza.* Il seme, & scorza sono cordiali, & rallegrano l'animo, la sua accetosità conforta il cuore, & massime nella sua distemperanza dal calore, la scorza fà grato odore alla bocca, & la pserua dalla putredine de gl'humori, preserua anco li pani dalle camole, se in essi si mette di detta scorza secca. *Polpa.* La sua polpa è cruda, inflatiua, & mala allo stomaco, & è di difficil digestione, e genera doglia di vētre: condita con *Cedri conditi.* melle, ò zuccaro, è di meglior digestione, & conferisce allo stomaco. *Acetosità.* La sua acetosità corrobora il cuore, restringie il flusso del vētre, & il vomito colerico, prepara l'appetito, estingue il calor febrile: d'esso se ne fà syropo di *Syropo.* gran lode nel curar, e preseruar dalla febre pestilentiale: la sua acetosità nuoce à nerui, & al *Nocumenti.* *Gionamenti.* petto, gioua per far bella la faccia, & per leuar l'impetigini, lenticchie, & pāne della faccia, se con essa accetosità, si fregga la faccia, & questo lo fà manifesto, che pigliando vn panno, che sia machiato d'inchiostro, & indi sia fregato cō l'accetosità del cedro, lo fà ritornar nel suo pristino colore. *Seme.* Il seme del cedro, & la sua scorza beuuta, ò applicata hà proprietà contra ogni veneno. *Aranzi. Limoni.* Li pomi chiamati aranzi, & gli limoni nella sua acetosità hanno gran similitudine, con l'acetosità del cedro; mà le sue scorze non sono di tanta virtù, come quelle del cedro.

ANNO

ANNOTATIONI.

SE ne fà de' cedri conditi, torte, & pastizzi all'Inglesa molto delicati, quali aiutano la digestione: li cedri di Garda sono li più lodati; mà sono più piccioli. Della prima scorza gialda se ne fà condito co'l zuccaro, vtile per la digestione, & per il cuore, e stomaco: Si fà poi condito di tutto il cedro, qual è poi temperato, come ancor acqua stillata per lambico, vtile alle febri maligne, e cosi gioua il suo syropo, e condito fatto co'l agro, e zuccaro, il seme amazza i vermi.

Cedri.

Li limoni sono di tre specie, alcuni si dimandano citrati per hauer qualche somiglianza con i cedri, et questi hãno quasi l'isteße facoltà, ch'hãno li cedri; altri si dimandano limie, c'hanno poca scorza, & sono pieni di sugo, il quale s'vsa nelle viuande, & sopra le carni arrostite, & salse per incitar l'appetito. Delle limie si fà acqua lambicata, per leuar le macchie, & lenticchie, & per scacciar la renella, la sua acredine, resiste alla putredine, amazza i vermi, & conferisce alle febri maligne, & resiste al furor della bile, il detto sugo cura la ghonorea, dato con il giulepo rosato al peso di tre oncie: guarisce la rogna, e le impetigini mescolato co'l zolfor viuo: Il seme amazza gli vermi; mà non è così buono, come quello del cedro. Della scorza de' limoni, & cedri macerati prima nell'acqua, se ne caua vn'oglio perfettissimo, d'odor soaue, & eccellentissimo alla peste, dandone alquante goccie co'l brodo, & escita ancora li sudori, dandone con l'acqua di cardo benedetto, & questa parte oleaginosa stà nella superficie

Limoni di trè specie.

L'acqua stillata leua le macchie.

Altre virtù.

Oglio di scorza di cedro.

della loro corteccia, chiamata da chymici sulphurea, come la parte acida vitriolata, qual incide, & assotiglia gli viscosi humori, & si come metendoui perle, ò gemme le dissolue in acqua, così ancora fà preso per bocca; perciò si marauiglia il Quercetano, così scriuendo nel suo Pollyhistoricon.

Quercetano par che nega il sugo di limoni esser freddo.

Quid hac phylosophia iucundius? quid præstatius? In ea enim qui profundius versatus est, ab occultis illis proprietatibus, ad quas tanquã ad asinorum pontem multi confugiunt, facilè excusantur. Communis est medicorum opinio, frigidos esse istiusmodi liquores; frigidi autem est condensare, & constringere. Sed quis non videt, illos contraria prorsus operatione incidere, attenuare, & dissoluere; quod non frigoris, sed caloris propriè officiũ esse, alias credit. Se ne fà ancor vn'acqua vtilissima alle renelle, pigliãdo di sugo di limoni lib. vj. acqua di vita lib. ij. sugo di cipolla lib. j. di raffano seluatico, & domestico tagliati in pezzi di ciascun vna l bra, herniaria macerata in vin bianco onc. vj. poluer di lattuario giustino onc. iij. si maceran ogni cosa insieme per ventiquattro hore, & indi si distilla ogni cosa à bagno Maria, & se ne da onc. iiij. più ò meno, con alcune goccie d'oglio di vitriolo. Le ponte tenerelle dell'albero de' limoni sono buone nell'insalata, & cõfortano il cuore: la terza specie de' limoni, si chiama limoncelli piccioli, dolci, quali si mangiano con la scorza, & se ne fà ancora conditi. Questi limoncelli sono celebri nella mensa del Serenis. Duca di Sauoia Carlo Emanuel, & dal detto Prencipe assai commendati, per il loro grato sapore, & odore: se ne portano ogidì ancora de grandi di simile qualità. L'acqua di tutte le spe-

Acqua per la pietra, & renella.

Virtù del seme.

Le ponte tenerelle.

Limoncelli dolci.

le specie de' limoni, stillata polisce il viso, guarisce le volatiche, & li pedicelli: l'oglio del seme de' limoni inontato sopra il pettine, fà morire quei piccoli animaletti, che rodono li capelli, e buono al cuore, resiste ancora alle febri maligne. Sono ancora di tale proprietà li pomi d'Adamo; mà non di tanta efficacia, & non offendono lo stomaco. I citroni ancora altri sono dolci buoni alle passioni del petto, altri di mezzo sapore, buoni nelle febri acute, doue è passion di petto, ò pulmone, vsati co'l zuccaro, & li più vsati sono li agri bonissimi à quel che promette il limone; mà non è di tanta efficacia: del suo sugo se ne dà co'l seme d'esso per far morir i vermi à fanciulli: si cõdiscono ancora intieri vtili per cõfortar lo stomaco, & il cuore: la loro corteccia aiuta la digestione, conforta il cuore, & specialmente condita: se ne fà d'essa oglio buono alle passion dello stomaco, & del cuore. S'vsano ancora i piccollini, & hanno l'istesse facoltà.

Qualità.

Oglio del seme.

Citroni. Virtù.

Conditi.

DEL PISANELLI.

CHe siano ben maturi, e grossi, & che siano nati in paesi caldi, & non si magino subito, che sono staccati dall'arbore. *Elettione.*

Sono ottimo rimedio contra il veneno, & la sua scorza fà digerire il cibo, & rende buono il fiato della bocca. *Giouamenti.*

Si digeriscono tardi, e sono molesti à quei ch'hanno la testa calda, e se di sera si mangiano, fanno venire la vertigine. *Nocumenti.*

Mãgiãdoci appresso viole fresche odorifere, ouero zuccaro, violato che sia fatto di fresco. *Rimedio.*

Gradi.

La scorza, & i semi sono caldi, e secchi nel secondo grado, la polpa è fredda, & humida, l'acetoso è freddo, & secco nel terzo grado.

Tempi, Età. Complessioni.

Crudi non sono buoni per nessuno, in nessuno tempo, mà conditi co'l zuccaro diuentano buoni per tutti, & per sempre.

HISTORIE NATVRALI.

L'Agro del Cedro genera vna ventosità, qual risoluono la scorza, & il seme; la scorza posta ne' panni probibisce le tarme; & il suo odore è contra la peste, e contra l'aria corrotta. Il cedro si hà da mãgiar solo, cioè ne prima ne poi. Il seme gioua alle Morici tolto co'l vino, & à tutti i veleni, massime di scorpioni; il sugo rinfresca, leua le passioni del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il cedro non si vede mai senza frutti, & se bene i grossi sono più belli da vedere; nondimeno quei del lago di Garda, che non passano la grandezza de' limoni, sono più grati al gusto la loro decottione tenuta in bocca fà buon fiato, si deuono mangiare conditi co'l zuccaro, che diuentano megliori, & non crudi.

Se prenderete vn cedro, & lo farete cuocer in acqua rosata, & zuccaro, per sino à tanto, che sia consumato in sugo, & poi vsarete ogni mattina vno, ò due cucchiari di quel sugo, & decottione in tempo di peste, trouarete gran perseruatione al corpo vostro, acciò non venghi à infettarsi dalla peste. Il che fà parimente il suo seme, del quale se ne mondarete cinque, ò sei grani dalla corteccia, & li mangiarete la mattina à digiuno, li trouarete molto cordiali,

diali, & perseruatiui da ogni veneno, da peste, & da vermi, onde si dice. Medica mala quidem, nec mala, nec medica. *Oltra ciò posto il cedro nelle vesti, le preserua dalle tignole, & gli da buono odore, del quale parlando Virgilio nel secondo della Georgica dice.*

Media fert tristes sucos, tardumq; saporem,
Fęlicis mali, quo non præsentius vllum
Pocula si quando sæuæ infecere nouercæ,
Miscueruntq; herbas, & non innoxia verba,
Auxilium venit.

Doueua ancora il Pisanelli far mentione di quell'altro frutto, che d'alcuni si chiama pomo d'Adamo, & da noi limia, il cui seme fà il medemo effetto, che fà il limone, ancor che più debolmente. Il suo seme è ancor contrario a' veneni, & frà l'altre virtù, che possiede, questa è vna, che guarisce la rogna, pigliando vna limia, & tagliatola per mezzo, riempita di solfore trito, & cotta sotto le ceneri, & poi fricarne il corpo rognoso. Le medesime parti della limia scaldato parimente sopra la cenere, & messoui dentro vnguento populeo, mitigano i dolori delle moroide, spegnendo l'infiammagion loro applicandole fredde.

DEL PISANELLI.
De' Limoni.

CHe siano con l'odor di cedro, ben maturi, ben coloriti, & per alcuni giorni siano stati distaccati dall'arbore. *Elettione.*

Il sugo loro risueglia l'appetito, ferma il vomito, *Giouamenti.*

mito, incide gl'humori grossi, & resiste alle febri maligne.

Nocumenti. Raffreddano gagliardamente lo stomaco, fanno venire i dolori colici, & fanno smagrire, generano humori melanconici.

Rimedio. Vsandoli di rado in poca quantità, senza la scorza, che siano stati infusi nell'acqua, & ponendoui sopra la cannella, & si leui la scorza.

Gradi. Sono freddi, & sechi nel secondo grado.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buoni solo ne' tempi molto caldi, per i giouani, & per li colerici, mà sono nemici à i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

D'E' limoni si lambicca co'l vetro l'acqua, la qual polisce il viso alle donne, guarisce le volatiche, & i pedicelli; Posto il sugo ne' syropi, sana le febri pestilenti, & amazza i vermi del corpo, & il suo sugo, quando sono acerbi, al peso d'vn'oncia, e mezza, con la maluasia, caccia le pietre dalle reni. Non danno i limoni al corpo humano neßuno nutrimento; perche mordicano con la sua acetosità lo stomaco, stringono il ventre gagliardamente. Non l'vsi chi hà lo stomaco freddo. Ci sono i limoncelli piccoli, il cui sugo scaccia la pietra valentemente, e particolarmente li Napolitani, & i Genouesi hanno per costume tagliarli minuti, e ponerci sopra sale, & vn poco d'acqua rosa, & mangiarli in compagnia delle carni, e de' pesci; perche fanno venire appetito, & saper buono il bere, & dalle reni, e dalla veßica cacciano la renella gagliarda-

gliardamente. Et certo non ſi troua ſalſa meglior di queſta.

Il ſugo de' limoni fà andare via la rogna, guariſce il ſcolamento delle reni, beuuto alquāti giorni, leua il pizzicore, amazza le lendini, & netta le macchie d'inchioſtro ſopra i drappi. Il medeſimo ſugo colato due, ò tre volte, & in eſſo lauando le perle intiere, poi facendole ſtar à mollo, & finalmente al Sole frà cinque, ò ſei giorni diuentarano ſi tenere, come il mele, di ſorte, che potrete formarne quel che vorrete, come ſogliono far gli Alchimiſti. Il detto ſugo è tanto corroſiuo, che facendogli ſtar à mollo vn pezzo d'oro, lo trouarete alleggerito del ſuo peſo. L'oglio del ſeme de' limoni è buono per le donne; perche vngendone il pettine, fà morir quei animaletti, che ſogliono rodere i capelli, & vale à conſortar il cuore nelle febri maligne.

DEL PISANELLI.

Delli Aranci.

CHe ſiano aſſai grādi, ben maturi, coloriti, e di mezzo ſapore: perche i dolci ſono alquanto caldi, & i bruſchi ſono nociui allo ſtomaco. *Elettione.*

I dolci ſono buoni per i melanconici, & per catarroſi, & leuano l'oppilatione. Quelli di mezzo ſapore ſono ottimi nelle febri, e riſuegliano l'appetito. *Giouamenti.*

Gli acetoſi fanno il corpo ſtitico, raffreddano lo ſtomaco, & aſtrengono il petto, & arterie. *Nocumenti.*

Mangiandogli appreſſo la ſua ſcorza co'l *Rimedio.*

zuccaro ch'è molto stomacale, & mangiando di quelli in poca quantità.

Gradi. Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo. I dolci hanno del caldo temperatamente.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buoni i dolci per i vecchi, e gl'acetosi ne' tempi caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

Gli Aranci non sono d'vna spetie; mà alcuni sono dolci, e questi declinano al caldo temperatamente, e sono pettorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risuegliano l'appetito, e stringono il corpo valentemente. Altri sono di mezzo, & questi sono grati al gusto sono ottimi nelle febri coleriche, leniscono la gola, e leuano la sete, & questi sono freddi, & secchi temperatamente. I fiori sono di color d'argento, & se ne fà acqua, che supera tutti gli odori; le frondi sono di smeraldo, & i frutti d'oro: onde sono detti Aurantia, sono contra le febri pestilenti. Di questi parlò Virgilio dicendo: Aurea mala decem misi, cras altera mittam. *In Roma si chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Della loro scorza secca se ne fà poluere, la qual amazza i vermi, e presa nel vino preserua dalla peste.*

La scorza dell'arancio, & il suo seme sono molto cordiali, & ralegrano grandemente l'animo. La scorza dell'arancio fà buono fiato alla bocca, & preserua l'huomo dalla putrefattione de gl'humori, & se si metterà ben asciuta ne' panni, li conseruarà potente-

tentemente dalle tignole. Tagliata la ſcorza freſca in pezzi, & infilzata in vn filo, & poſta poi in vn'ampolla, che non tocchi il fondo, & tenuta al ſole per quaranta giorni, rende vn liquor mirabile per le macchie de gl'occhi. Il ſeme mangiato, amazza i lumbrici. L'arancio tagliato per mezzo, & empito d'aloè, & mirra, & meſſo ſopra le ceneri calde, ſpremuto, fà vn liquor, ch'amazza i vermi, vngendo l'ombilico. La ſcorza co'l ſeme ridotta in poluere, & beuuta, ò vero per modo d'vnguento applicata, porta gran proprietà contra ogni ſorte di veneno. Il medeſimo, & più gagliardamente opera la ſcorza, & granelli de' cedri, & l'acqua, che ſi diſtilla dalli medeſimi grani, beuuta con due, ò tre gocciole d'oglio di vitriolo, rompe le pietre delle reni, & della veſſica.

DE CARCHIOFFI.

Carchioffi. Virtù.

NOn hauẽdo il Benzo fatto mentione alcuna de Cardi, & Carchioffi: perciò ſeguitando ſuo ordine deſcriueremo quì le loro proprietà. I carchioffi, ſi portano da noi nell'inuerno, & di Primauera da Genoua, e Nizza di Prouenza, e quando queſti nõ ſono più buoni, ſi mãgiano nell'eſtate quei della montagna di Torino, Caſalborgone, Gaſſino, Riualba, Caſtiglione, e Buzzolino, & d'altri luoghi, e q̃ſti tenerelli ſono più cõmẽdati alle tauole crudi, che cotti, e ſi mangiano co'l pepe, e ſale, ò vero bolliti prima, e poi fritti co'l graſſo nella padella, e gl'altri più maturi ſi mangiano cotti, & aconcij co'l butiro, pepe, e ſale, ò vero ſi cuoceno nel brodo di carne graſſa: ſe ne fà ancora paſticij, ò torte con

piccoli piccioni, creste, e testicoli di galli, rossi d'o-ua, specie aromatiche con l'altre cose, che li vann[o] insieme: cibo certamente delicatissimo. La megli[or] parte è quella tuberosa, che ritiene le squame d[e'] carchioffi: mà che non sij barbuta; perche all'hor[a] per la vecchiezza diuenta poco gusteuole. Si loda-no ancora i teneri sorcoli, leuandoli la scorza ama-ra di sopra, & si cuoceno co'l brodo grasso, & v[n] poco d'aceto, sale, e pepe. Quelli che sono senza spina sono ancor di simil natura. Crudi sono più diffici[li] à digerire, che cotti: Aguzzano l'appetito, scaldan[o] lo stomaco, tagliano la crassa pituita, escitano ve-nere, fanno l'vrina puzzolente, muouono l[e] ventosità, & aprono le ostruttioni. Simeon Seth dice quando è duro, ch'è di cattiuo nutrimento, & che genera crasso, & melanconico humore; perci[ò] si debba sempre mangiar la parte più tenera.

Carchioffi senza spina.

Simeon Sethi.

Il cardo è di simil natura; mà perche fanno il carchioffo caldo, e secco nel secondo. Io sono di pa-rer, che il cardo sij più presto humido in quel gra-do, che secco; perche genera copia de' flati, & inci-ta il coito, massime cotto co'l brodo di capon grasso, qual ordinariamēte si mãgiano nell'autunno, & nel l'inuerno fatti teneri, & bianchi sotto terra: i più lodati à noi sono quei di Chieri, & alcune volte si fanno ancora delle pian[t]e di carchioffi; mà non così saporiti: crudi nuoceno allo stomaco, come ancora fritti, il suo correttiuo è il pepe.

Il seluatico non s'vsa per cibo in Piemonte; mà in Mompellieri mangiano le ponte tenerelle d'esso, qual si chiama Scolymo di Dioscoride, e da France-si chardonerette, & si acõciano come gli asparagi. I[l] Pena ancora scriue, che se ne mangia in Italia,

specia-

specialmente i suoi capitelli tenerelli, quando non sono ben aperti, & il suo fiore s'vsa per far coagular il latte, e credono che tal cardo gioui contro le sterilità delle donne. Nelle mareme di Narbona si ritroua il Scolymo di Theofrasto, e si mangia, come dice il Clusio, crudo quando e tenerello, ò cotto nel brodo di carne grassa, e massime le radici da quei di Salamanca. La pianta è latticinosa, & d'esso latte l'vsano per coagular lo latte, & del fiore ne falsificano il zaffarano. Alcuni sono stati di parer, che Scolymo gioui allo stomaco, & che il cardo l'offendi, mà sono di parer, che questo lo faccia crudo; mà non già cotto co'l brodo, & aconcio con gl'aromati.

DEL PISANELLI.

I Cardi siano teneri, fatti da i Carcioffi, che sono più saporiti. I carcioffi siano tenerelli, e non duri. *Elettione.*

Sono grati al gusto gl'vni, e gl'altri prouocano l'vrina, muouono la ventosità, & aprono le ostruttioni, & accrescono il coito. *Giouamenti.*

Sono i cardi molto ventosi, nuoceno alla testa, grauano lo stomaco, e tardano la digestione; perche si mangiano crudi. I carcioffi cuocendosi non nuoceno tanto. *Nocumenti.*

I cardi si hanno da mangiare con pepe, e sale nel fine delle mense, cotti, e crudi, e i carcioffi cotti nel brodo con l'istesso condimento. *Rimedio.*

Sono caldi, nel secondo grado, & secchi nel primo. *Gradi.*

Sono buoni gl'vni, e gl'altri più cotti, che crudi, ne' tempi, età, e complessioni fredde. *Tempi, Età, Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

QVantunque siano molte specie di cardi, nondimeno quei che si vsano per cibo, sono i cardoni, che con arte si fanno bianchi, e teneri, e con sale, e pepe si mangiano crudi nel fine del pasto, perche eccitano gl'appetiti venerci, e fanno parere più saporito il vino. Già non nasceuano se non in Sicilia, mà hora sono copiosi per tutto. Dell'istessa specie, e qualità sono i carcioffi, detti da Teofrasto cardui Pinee; perche hanno la forma della Pigna, mà questi sono megliori cotti, che crudi, cauandone prima di dentro il lanuginoso seme, e mangiando quello, che vi resta, simile alli Ceffaglioni di Sicilia, e di Napoli. Gl'vni, e gl'altri riscaldano le viscere, e sono ventosi, e però fanno star dritto il membro genitale, onde con le specie se gli leua ogni malitia. Alcuni mangiano i seluatichi, mà à me pare, che i domestichi siano di gran longa megliori. Meglio sarebbe, che gli vni, e gl'altri si mangiassero cotti.

Chi cerca di viuer longamente sano, fugga l'vso de' cardi, & de' carcioffi, i quali ancor, che siano caldi, inducono però ostruttioni per il lor sugo crasso, & melanconico, si come ne dimostra Oribasio nel lib. 3. al cap. della bontà, & malitia de' cibi, & Galeno al 2. de gli alimenti dice, parlando de' carcioffi, praui succi est edulium, ilche s'intende ancora del cardo per esser tutti di vna medema specie. Gioua però la decottione del carcioffo à coloro, che patiscono fetore sotto le scelle, lauandosi con essa. Così la decottione della radice prouoca l'orina, & i menstrui alle donne. Et come dicono alcuni

cuni vale alla ſcolation de' reni, ilche non par ragioneuole, poiche à coloro, che patiſcono tal male, & ſpeſſo mangiano di carcioffi, ò cardi, augumenta lor'il fluſſo del ſeme, ò ſia la ſcolatione; voglion'alcuni, che'l ſugo delle foglie de' carcioffi, dato à bere alle donne alla quantità di quattr'oncie, facci conoſcer, s'elle ſono grauide ò nò, perche ſe ſono grauide, lo vomiteranno.

DEL COTOGNO. Cap. XXII.

IL cotogno è freddo nel primo, & ſecco nel ſecondo, quando non è perfettamente maturo; graua lo ſtomaco, & è di difficile digeſtione, ancora quelli, che ſono di mezzo ſapore, ò acetoſi nuoceno, ſe ben che tali al fluſſo del ventre ſijno megliori.

Cotogno.
Virtù.

Il modo più lodato di condir il cotogno, è leuarli le animelle di dentro, & incauarlo bene, & dentro alle cauità metterui del zuccaro, ò mele, & indi ben inuilupato di luto, ò ſtoppa bagnata, acciò non vi poſſi entrar'altra coſa dentro, ſi metterà à cuocer ſopra le braggie, & così cotto, e mangiato gioua allo ſtomaco, & genera appetito. Co'l ſugo del cotogno, ſi fà vn ſyropo, qual gioua alli fluſſi del ventre, e leniſſe l'aſprezza della gola. La muccagine del ſuo ſeme prohibiſce lo ſputo del ſangue. Il cotogno per ſe ſteſſo è ſtitico, & quando ſi prende auanti il cibo, conforta lo ſtomaco, & reſtringe il ventre, e quando ſi riceue dopò il paſto, ſigilla lo ſtomaco, & per la ſua ſtiticità

Condito di cotogni.
Syropo.
Qualità.
Virtù.

comprime il cibo, & muoue il ventre, & se si mangia in gran quantità, fà descender il cibo indigesto, & questa è quasi regola commune di tutti li cibi stitici, i quali presi auanti il pasto, stringono il ventre, & dopò al pasto lo leniscono.

ANNOTATIONI.

Sono li cotogni chiamati da Latini Cydoneum da Cydone luogo nell'Isola di Candia, & si portauano i frutti conditi nel tempo di Galeno à Roma da Spagna, & Soria: come fanno à noi da Genoua, & Napoli, & à Parigi da Orleans. Et à Genoua si aconciano in varij modi; mà la più celebre conditura è quella in forma solida chiamata persigata, qual si fà nell'improntì con varie figure.

Codogni di tre sorti.

De' cotogni gl'è ne sono tre spetie; & i più lodati sono quelli, che si dimandano mele codogne, (1) che sono picciole, piatte, e coperte da lanugine, diuise in parti gialle, e lanuginose, & quando sono ben mature, sono più odorate, che l'altre. Di queste se ne fà la cotognata più colorita, & più saporita. (2) L'altre sono più grosse senza seme, & tengono il secondo luogo. (3) La terza specie, si chiamano pera cotogne, & sono le manco lodate, se ben il loro seme sia bonissimo a gli affetti del petto, et del pulmone, à tisici, & la loro mucilagine, vale alle scottature del fuoco, alla tosse causata da catarro sottile, & allo sputo del sãgue; & alla ophthalmia; se ne fà del cotogno vino buono al vomito, & alle passioni dello stomaco calde, come anco alle passioni fredde, aggiõgẽdoui vino, mele, & aromati. Il vino del

Virtù de' seme di codogni.

Vin de codogni.

coto-

cotogno, si conuerte tal volta in aceto forte, buono per stringer il corpo. Li cotogni cotti co'l zuccaro, vino, e garofani sono bonissimi per aiutar le digestione. Il Mathiolo scriue, che il cotogno mangiato dalle donne grauide, che partoriscono i loro figliuoli ingegnosi, & industriosi. Leuandone il seme, & ponendoui in luogo del seme della cera nuoua gialda, e poi cotti sopra le braggie, sono potentissimo remedio per stagnar il flusso del corpo; come fanno li codogni, conseruati nell'aceto pesti, & mescolati con oglio rosato, e posti sopra il ventre. L'oglio di cotogno beuuto acquieta li dolori dysentirici; mà vuol esser fatto con diligenza, & da esperto artefice. Delli cotogni se ne fà diuerse sorti di cotognate, e gelatine, le quali vsate auanti il cibo, astringono, & escitano l'appetito, come afferma Aëtio, fermano il vomito, curano la colera, diarea, & dysenteria, come ancora la passion celiaca, & la lienteria, accompagnata però con cinamomo, macis, &c. Vide Galeno nel 6. de sanitate tuenda.

Aceto. Virtù.

Per il flusso del corpo.

Oglio di codogni.

Conditi varij de' codogni.

Alcuni fanno cotognata solutiua, con il diagridio, e mastice, per purgar la cholera: con il turpeto, esula, e mechioacan, per purgar la flemma: con l'helleboro, & sena per purgar gl'humori melancolici. Vedi il Diacitonitum di Mesue, il Diarob del Tusignano, &c. Fassi vn veneno nel regno di Nauarra, co'l bianco helleboro, per auellenar le frezze, & balle d'archibuggio, qual subito, che tocca il sangue dell'animale, ò vicino, ò lontano, che sij l'amazza, & il meglior gusto della parte dell'animale, e quella parte, doue è stato ferito, & ritrouandosi tal veneno appresso gl'alberi del cotogno, quando sono fioriti, subito sua facoltà resta estinta, & nella

Codognati solutiua.

Veneno, che si spegne co'l codogno.

val d'Angrogna dicono, che tal veneno lo fanno co'l ſugo del Napello, & fà l'iſteſſo effetto.

DEL PISANELLI.

Elettione. QVelli, che propriamente ſi dicono meli cotogni, che ſono picciole, piatte, compartite in fette, gialle, l'ampignoſe, è più odorate dell'altre, e che ſiano ben mature.

Giouamenti. Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano la bocca dello ſtomaco, ſtagnano i fluſſi, e racconciano i ſtomachi rilaſſati, ſe ſi mangiano dopò paſto.

Nocumenti. Nuocono à i nerui ſe ſi mangiano crude, & auanti paſto in troppa quantità, & à molti fanno riſuegliare i dolori colici, quando non ſono ben mature.

Rimedio. Cuocendoſi bene nel mele, ouero dopò, che ſono cotte, mettendoci ſopra molto zuccaro, muſchio, ouero facendoſene la codognata.

Gradi. Sono fredde nel fine del primo grado, e ſecche nel principio del ſecondo.

Tempi, Età, Compleſſioni. Sono buone nell'Autunno, e nell'Inuerno per tutte l'età, e per tutte le compleſſioni, ben cotte, e mangiate in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

SOno tre ſpecie di cotogni, la prima è quella, che ſi chiama propriamente mele cotogni, che ſono le megliori, la ſeconda ſono quelle, che volgarmẽte ſi dicono Pere codogne: le prime ſi chiamano da' Greci Cydonia; perche furono portate in Italia

da

da Cidone castello di Candia;le seconde sono dette da Dioscoride, e da Galeno struthie, che sono molto simili alle Pere: le terze si dicono bastarde, perche nascono da gl'innesti fatti dall'vna specie sopra l'altra. L'odore delle cotogne gioua à tutte le passioni del cuore, & è contra l'imbriachezza. Mangiate auanti cibo stringono il corpo, e dopò il cibo lo rilassano. Mangiate crude fanno dolor pungitiuo nel ventre;e però si hanno da mangiar cotte, e non crude. Le cotogne se bene stringono il corpo; nondimeno per accidente prouocano l'vrina, fermano il vomito, & tengono à basso i vapori,che non vadino al capo. Le cotognate, che si fanno co'l zuccaro è muschio diminuiscono l'humor melanconico. Al tempo di Galeno si portauano di Soria, e d'Iberia le cotognate à Roma.

E cosa marauigliosa quella, che si dice de' Cotogni, che s'vna donna grauida ne mangia, partorirà il figliuolo di buon'intelletto, & prudente. Scriuono parimente, che la radice del cotogno attaccata al collo di chi patisce di scrofole, le guarisce, mà bisogna prima, che segni la terra à torno con la man stanca, & dica perche, & per cui si facci questo. Il medemo si dice del gozzo.

Il seme del cotogno messo con acqua rosata, & oglio rosato, gioua à saldar le piaghe delle gambe infiãmate. E noto ad ogn'vno, come l'odor del proprio cotogno è contrario ad ogni veneno, & fà buon fiato: la onde il buon Solone commandaua alle donne maritate, che non andaßero à dormir con i lor mariti, che prima non hauessero mangiato del cotogno; ilqual oltra le predette qualità, hà ancor virtù di confortar lo stomaco, & fermar il flußo

del

del corpo; Perciò ancor, ch'io habbi detto Solone cõmandar alle donne, che ne mangiano auertischino d'astenersene, quando elle sono vicine al parto.

DELLA CASTAGNA. Cap. XXIII.

LA castagna è calda nel primo, & secca nel secondo, è di grande, e buon nutrimento, essendo masticata bene, & quando si digerisce bene ingrassa; sarà ancora di maggior nutrimento mangiata, co'l zuccaro per colerici, & con il mele, per quelli che sono flemmatici. Le castagne sono di difficile digestione, gonfiano il ventre, generano ventosità, & taluolta dolor di testa; perche sono difficili da digerirsi, & perche ritengono li fumi nello stomaco, bruggiatando la castagna per l'assatione, si rimuoue il suo nocumento, infuse nell'acqua, prouocano l'vrina. Alcuni biasmano la castagna, dicendo che il loro nutrimento è simile al nutrimento delle giandi, la onde dicono esser più presto nutrimento da porchi, che da huomini.

Nocumenti.

ANNOTATIONI.

Castagne sono spetie de giandi.

TRà le specie de giandi sono ancora annumerate le castagne, le quali sono celebri per vso, e nutrimento dell'huomo, come ancora afferma Galeno nel secondo de alim.facult.*auertisse nondimeno nel libro de* attenuante victus rat. *che se ne*

debba

debba mangiar in poca quantità, dicendo nel libro de cibis boni, & mali succi, che sempre offendono, così dicendo siue in aqua coctæ, siue tostæ, siue etiam frixæ, semper esitantibus noxam inferunt, multoque magis, si crude edantur, dice ancora, che esse generan vn'alimento crasso, e Simeon Sethi dice, che tardi paßano, & che difficilmente si digeriscono, che facciano ancora dolor di testa, escitano flati, e rendono stitico lo ventre. Altri dicono, che vna volta vinte nello stomaco, che ingrassano, & che riempino i magri rugosi. Difile (come recita Atheneo) dice, che se ben si digeriscano con difficoltà, sono però di gran nutrimento, & di buono sugo: Sono ancora flatuose, perciò incitano il coito; perciò la nostra gente Alpina, è molto prolifica, poiche molti si nutriscono d'esse, quasi tutto l'anno; perciò sono le loro donne feconde. Sono inflatiue, stringono il ventre; perciò la decottion di esse con la scorza è lodata da Plinio Valeriano alla dysenteria, & passioni ventrali, e per il sputo del sangue, & à queste infermità, loda il Dodoneo la loro farina mescolata co'l mele, in forma di lattuario, come ancora recita il Ruellio della poluer della seconda scorza, data al peso d'vna drama co'l vino austero, & aggiontoui altro tanto di ramenti d'Auorio, & beuuta con l'acqua di Nymfea guarisce i menstrui bianchi delle donne. Le più celebri sono le grosse chiamate da Francesi marrons, & di queste se ne fanno i biscotti, quali infilzati si conseruano tutto l'anno, seccate prima al fumo; mà così sono nociue allo stomaco più dell'altre. Le castagne si mangiano aconcie in diuerse maniere, ò toste, ò alesse, ò seccate al fumo prima sopra certi pauimenti di

canna,

tagna , ò legno , e poi mondate dall'vna , & altra
scorza , & di queste molti ne fanno farina per far-
ne del pane , come in certe Prouincie di Francia ,
chiamate Limogies , & Perigordins è queste crude
con difficoltà si digeriscono : si biasmano le seluati-
che, & picciole dette da noi Piemontesi pognenghe,
ò siano pongenti : Laudatissime sono l'Astegiane
se ben v'è ne siano in pocca quantità , & il simile
quelle dell'Api liguri , & trà quelle che vengono
nell'Alpi Occidentali sono celebrate , quelle d'Enuie
loco poco distante da Saluzzo , e Bargie : Il correti-
uo loro è cuocerle con grana di fenocchio , ò vera
cotte sotto le braggie , ò nella craticella di ferro , e
poi recotte co'l butiro, sale , e pepe , e sugo de limo-
ni : Nutriscono assai cotte nel latte , come ancora
quelle , che si mangiano co'l vino : piene di vento, e
nociue sono quelle , che si mangiano cotte con la lo-
ro scorza , senz'altra preparatione. Nel stato del-
l'A. Serenissima di Sauoia molti la maggior parte
dell'anno non viuono d'altro , che di castagne, & so-
no robusti, e sani , come sono quei ch'habitano l'Al-
pi Liguri : come nel Marchesato di Ceua , nel man-
damento del Mondouì verso Fraboza , val d'One-
glia, Marro, Tenda , Cunio: & verso l'Alpi Co-
tie , il Marchesato di Busca, quel di Saluzzo : val di
Lucerna , val di S. Martino , Perosa , Pinerolo,
Giaueno , val di Susa ; Marchesato di Lanzo , Val-
perga , val di Pont , di Bros , Agosta , Iurea, Biella
sino alle vali di Sesia, nel Ducato di Milano , le qua-
li vali sono abbondantissime di castague, latticini, &
altre cose necessarie al viuer humano.

Di simile natura sono le giandi di Spagna , chia-
mate da Spagnoli vellotas, le quali cotte sotto le brag-
gie si

gie si mangiano da grandi alla seconda tauola, & sono molto delicate: nascono ancora nell' Apulia, perciò disse Horatio.

Quale portentum, neque militaris.
Daurica in latis alit esculetis, &c.

V'è ne d'vna specie, che ma giando i rustici tal frutto cotto l'vbbriaca, come se hauessero mãgiato pane col l'oglio. Galeno vuole, che si debban fuggir le grandi chiamate ἀκύλυς, per esser acerbe è dure & insuaui, & se ben siano cotte alesso dice, che sono di difficil digestione, & di crasso sugo.

DEL PISANELLI.

CHe siano grosse, e però sono megliori di tutte i maroni: e dopò che sono colti, se per longo tempo si conseruano, si fanno più saporiti, e più sani. *Elettione.*

Prouocano il coito, per esser ventose, e dano grandissimo, e buon nutrimento, e sanano i flussi, e pestate con mele, e sale, sanano il morso del can rabbioso. *Giouamenti.*

Mangiate abondantemente ne' cibi fanno doler la testa, generano ventosità, stiticano il corpo, e sono dure da digerire, massime se si mangiano crude. *Nocumenti.*

Se si arrostiscono sopra le braggie, si sepeliscono per vn pezzo nelle ceneri ben calde, & poi si mangiano con pepe, e sale: ouero con molto zuccaro. *Rimedio.*

Sono calde nel mezzo del primo grado, & secche nel secondo. *Gradi.*

Sono buone ne' tempi freddi à tutte l'età, e complessioni, purche siano ben stagionate, ben cotte, e non in souerchia quantità. *Tempi, Età, Complessioni.*

HISTORIE NATVRAL

LE castagne tengono il principato trà tutte le sorti di giande, e queste sole trà tutti i frutti seluatichi danno al corpo nutrimento notabile; mà però non si lodano ne' cibi cottidiani. Amano i luoghi freddi, e però nelle montagne diuengono bellissime: anzi ne' luoghi doue nasce poco grano, si seccano su le graticcie al fumo, e poi si mondano, e se ne fà la farina, che supplisce per far pane. La calidità delle castagne si conosce dalla dolcezza, e la siccità dal sapore. Quãdo si cuoceno su le braggie, pdono la ventosità, e fermano il vomito: Quando si digeriscono bene fanno buono, e molto nutrimento: Co'l zuccaro giouano à i colerici, e co'l mele à i flematici. Non si cuocano nella padella sopra la fiamma perche da quel fumo acquistano vna qualità suffocante, mà prima su le braggie, e poi sotto le ceneri calde si sepeliscano per vn pezzo.

Non si scriue altra virtù della castagna, se non, che applicata in forme di impiastro con aceto, songia, & farina d'orgio sù le mammelle dure, le mollifica, pestate con sale, & mele si applicano sù i morsi de' cani arrabbiati. Le scorze loro entrano il più delle volte nelle liscie, che si fanno per i capelli biondi. La secõda pellicula della castagna beuuta in poluere: & messa nell'impiastri, restringe i menstrui superflui alle donne, alle quali beuuta al peso di due drame, con la medema quantità di rasura di auolio, restagna il flusso bianco.

Non sò, come le castagne possino portar al corpo buon nutrimento, atteso, che sogliono generar vn sugo

grosso, qual induce ostruttioni, sono ventose, con difficoltà si possono digerire, & astringono il corpo; per le quali cause crederò, che siano cattiue, come bene afferma Galeno al libro de attenuante Victus ratione, *al capitolo decimo, oue dice.* Castaneæ siue elixentur, siue assentur, siue denique frigantur, semper sunt prauæ. *cioè le castagne ò cotte alesso, ò vero rostite, ò vero fritte, son sempre cattiue. Perciò lodarei, che di raro si mangiassero, & in poca quantità, massime da persone delicate, lasciandole à gente di montagna, i quali ricogliendo poco grano, l'vsano in luogo di grano, facendone farina, per far del pane.*

DELLE CRISOMELE, O SII *Armognanghi. Cap. XXIV.*

CRisomele, ò vero armognanghe, ò persiche picinine sono fredde, e humide in secondo grado, generano grosso, e viscoso flemma, gonfiano il ventre, sono di veloce putrefattione, & preparano il corpo à febri putride, l'infusion loro rimuoue la sete, & gioua alle febri acute, sono più conuenienti allo stomaco, che li persichi: alcuni affermano, che nuoceno allo stomaco, & che estingono il calor naturale, il che è vero ne gli stomachi freddi, si rimuone il loro nocumento, mangiandoui auanti, ò dopò delli anisi, ò beuendoli dopò il mastico co'l vino vecchio, puro, e odorifero, ò vero mangiando delle passule, & quelli ch'hanno lo stomaco freddo, pigliaranno del mele: mangiati do-

Crisomele, è sue qualità.

Corretione.

pò il cibo, sopranatano lo stomaco, & si con-
uertiscono in putredine.

ANNOTATIONI.

Albricochi. *LE Crisomelle sono chiamate da noi Armognan-
ghe, & quelli che sono grossi, si chiaman
Albricochi, dalla voce Spagnola Albriquoquas: s
chiamano ancor precocia, per maturar tropo pre
sto. Che questo frutto sia megliore, che il persico
l'afferma Galeno nel 2. libro delli alimenti, la ragion
è che non si corrompono così presto, se ben la ragio
ne, & esperienza, dimonstra il contrario, onde con-*
Megliori, che il persico. *cludo col Galina, che il testo di Galeno sia corrotto,
vero che in Asia siino meglior, ch'il persico. Diosc
vuol ancora, che siano più vtili allo stomaco de
persico. L'oglio delle animele dell'armognangh*
Il suo oglio. *guarisce l'hemorroidi. Il Galina ne fà vn'oglio d
fiori, che tenuti longo tempo in vaso serrato sotto i
letame, e poi spremuto, buono p curar le febri inte
mitenti, ontandosi li polsi, & il fil della schena
vn'hora auanti il parocismo.*

DEL PISANELLI.

Elettione. CHe siano grosse, ben colorite, molto ma-
ture, con il nocciuole dolce, e che dall'of-
so facilmente si distacchino, e siano dolcissim
al gusto.

Giouamenti. Leuano la sete, risuegliano l'appetito, fann
vrinare, il loro nocciuolo ammazza i vermi,
l'infusione fatta con le secche gioua alle febr
acute.

Gon-

Gonfiano lo ſtomaco, ſubito ſi corrompono, e riempiono il ſangue di molta acquoſità, & humidità, e lo diſpongono à corrottione. *Nocumenti.*

Mangiandoci appreſſo, aniſi, ò cibi conditi con ſale, ò con ſpecie, ò caſcio vecchio, & beuendoci appreſſo vn buon vino vecchio odorifero. *Rimedio.*

Sono fredde, & humide nel ſecondo grado. *Gradi.*

Sono buone nel fine di Maggio, e nel primo di Giugno, per i giouani, e per quei che ſono di colerica, e ſanguigna compleſſione, ch'hanno lo ſtomaco gagliardo. *Tempi, Età. Compleſſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Le Armognanghe furono coſi dette; perche furono portate d'Armenia: ſono chiamate da Greci Bericocia, & da' Latini Precocia, la qual voce vuol ſignificare Primaticcio, che in vero ſono de' primi frutti, che compariſcono al fine della Primauera. A Roma ſi chiamano Griſemole, & albricocche, in Toſcana Bacocche, e Mognaghe; & in Hiſpagna Albriquoquas, & Alberges. Galeno al ſecondo libro della facoltà de gli alimenti dice, che queſti frutti erano megliori delli perſichi, & che non ſi corrompeuano coſi preſto, come fanno quelli. Ilche in tutto, e per tutto è contrario all'eſperienza, & alla ragione: onde biſogna dire che il teſto ſia corrotto, ò ch'egli haueſſe guaſto à fatto il guſto, poiche queſte ſi vede, che rilaſſano lo ſtomaco, & i perſichi lo racconciano. L'armognanghe ſubito ſi conuertono in colera, non danno nutrimẽto, ſono di peſſima ſoſtanza, ſi putrefanno velocemente,

mente, riempono il sangue di molta hmuidità, lo dispongono à corruttione, generano febri pestilentiali, e fanno flemma grossa, e viscosa nel fegato, e nella milza. Il loro oglio gioua aßai all'hemorroide infiammate, & à tutte le infiammagioni.

Sono l'Armognaghe molto più corrotibili nello stomaco, che i Persichi, però si debbono mangiar auanti il cibo, acciò che facilmente discendino, & conduchino seco gli altri cibi, beuendoui sopra vn poco di vino. Si fà vn oglio de i lor fiori, che è tanto eccellente, che ongendosi con esso i polsi, le tempie, & il filo della schiena inanzi l'eccesso della febre, fà mirabile giouamento al patiente: & si fà in tal maniera. Cioè, si mettono i fiori dell'Armognāghe dentro vn vaso di terra, ben turato, di poi si lascia questo vaso per alcun tempo sotto tera, ò dentro di vn letame, & poi si premeranno i fiori, che renderāno vn oglio mirabile. Et dell'anime loro si fà parimente vn'oglio, che leua il dolore causato dalle morroide infiammate, & acquieta il dolor dell'orecchie, & gioua à gl'impedimenti della lingua.

DEL CAPPARO. Cap. XXV.

Virtù de' cappari.

IL Capparo è caldo, e secco nel secondo grado, & è di poco nutrimento, conferisce alla strettura di petto, apre l'oppilationi della milza, & del fegato, vale particolarmente alla milza, & la rende picciola, euacuando da essa le materie grosse, & melancoliche, prouoca l'orina, amazza i vermi, incita il coito, hà virtù triacale contra il veneno: il suo vso con l'a-

ceto è molto lodato in tempo di peste; perche l'aceto corregge il suo nocumento.

ANNOTATIONI.

L'Vso delli Cappari, è più per medicina, che per cibo; mà perche li medici gl'vsano assai nelle febri longhe, doue v'è oppilation di milza, & per chi hà perso l'appetito; perciò è bene spiegar le sue facoltà, si conciano in due modi, cioè con l'aceto, e con il sale, e questi vsano li cuochi in molte viuande, & q̃lli cõ l'aceto gl'vsano nell'insalata, anco per gl'amalati. Il continuo vso delli cappari nuoce allo stomaco, & questo l'affermano Amato Lusitano, & il Galina. Virtù. Nocumenti.

Recita ancora Plinio, che gli Cappari d'Arabia sono pestilenti, e l'Affricani nemici alle gengiue: gli Marmorici alla natura delle donne, & à i tormini causati da inflatione. L'Apuli fanno vomito e dissoluono lo stomaco, e ventre: dice di più chi cõtinua l'vso de' cappari nõ cascherà in paralysia, ne meno si sẽtirà grauato di milza, e sminuiscono il corpo.

DEL PISANELLI.

QVei che si conseruano nell'aceto, sono più sani di quei che si salano, perche nõ sono tanto caldi. Elettione.

Giouano à gli Asmatici, & alla durezza della milza, prouocano i mestrui, amazzano i vermi, sanano le Morici, e accrescono il coito. Giouamenti.

Apportano sete, massime i salati, se non s'infondono prima nell'acqua fresca per vn pezzo, Nocumenti.

tanto, che perdano assai del sale.

Rimedio. Mangiati quei che sono conditi con l'aceto, auanti gl'altri cibi in modo d'insalata, con molto oglio, & vua passa.

Gradi. Sono i salati caldi nel secondo grado, & secchi nel terzo; mà gl'acetosi sono caldi nel primo, & secchi nel secondo.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buoni per ogni tempo, età, e complessioni fredde, mà più per medicina, che p cibo.

HISTORIE NATVRALI.

I Cappari conseruati nel sale sono più per medicina, che per cibo; perche acquistano tanta mordacità, che infiamano il sangue, e le viscere, e con tutto che stiano nell'acqua; però poco perdono. Senza comparatione sono megliori quei che si conseruano nell'aceto, e particolarmente i Genouesi tengono il principato: dãno poco nutrimento, mà risoluono, aprono, e purgano. Dalla milza euacuano gli humori grossi, ammazzano i vermi, che si generano ne' intestini, fanno ritornare l'appetito perduto; perche radono, & cacciano fuori la flemma, mangiandosi auanti à gli altri cibi, Togliono via tutte le opilationi, & giouano alla sciatica, & à tutti i dolori delle gionture. Molti per fargli più grati al gusto, ci pongono seco l'aceto melato.

Si deuono vsar' i cappari più tosto per vso di medicamento, che di nutrimento, & in poca quantità, perche sogliono generare vn sugo crasso, & melanconico, che causa molte ostruttioni, Però auertischino i Medici del nostro tempo, i quali si volentieri li concedono per cibo, che non interuenga loro, com' à

quel

quel Monaco d'Amato Portughese, il qual, per vsar molto spesso, & in quantità i cappari, cascò in vn gran mal di stomaco, senza poter dormire, & gli durò sin tanto, che lasciò l'vso di quelli.

Il frutto, ò il seme beuuto alla quantità di due dramme con vino, & per quaranta giorni, sminuisce la milza.

Scriuono i naturali, che le foglie del capparo ridotte in empiastro, con songia di porco, ammoliscono la durezza delle scrofole, & se colui, à chi dole vn dente morderà spesso nella radice del capparo fresca, gli leuarà il dolore. Si come fà parimente cotta con aceto, & tenuta in bocca. Il sugo delle foglie ò radici messe nell'orecchia, leua il tinnito, & ammazza i vermi. Se ne fà vn oglio, che gioua alla durezza, & opilation della milza, si come fà il frutto, vsato in insalata con oglio, & zuccaro, & se si mangia co'l coriandolo, sarà più preparato.

DELLA ZVCCA. Cap. XXVI.

LA Zucca è fredda, & humida nel secondo, il suo nutrimento è poco, genera flemma, velocemente descende, humetta lo stomaco, estingue la sete, souiene à quelli che sono di calda complessione, & nuoce à quelli che sono di fredda natura.

Qualità della zucca.

La zucca è di questa natura, che genera humori tali, quali sono le cose, che vi sono permiste; percioche con le cose calde genera humori caldi, con le fredde genera humori freddi, mangiata co'l vino de' codogni, ò pomi

Zucca genera humori secondo la mistione delle cose.

granati, ò con l'agresta è buona à quelli, che sono di calda complessione, estinguendo la sete, & contemperando il calore, mangiata cõ specie, & con il mele conferisce alle fredde complessioni, la minestra d'esse vale alla tosse, & al dolor del petto, causato da causa calda, essendo quella fredda, rafredda lo stomaco, e gl'altri interiori, & alcuna volta genera dolori colici. Essendo spremuta dopò esser cotta, se gli scaccia la sua superflua humidità, si condisce con l'agresta, & con le specie, secondo la necessità della complessione, & preparata in questo modo, non è così facile à putrefarsi; per che la zucca per sè genera humori freddi, & che facilmẽte si putrefanno; La zucca smorza l'ardor dell'orina, & specialmente il suo seme.

ANNOTATIONI.

Nocumenti.

Di diuerse sorti di zucche si ritrouano; mà le più lodate sono quelle, che li Piemontesi chiamano domestiche che, fanno il fior bianco, & ve ne sono delle longhe, delle tonde, & d'altre che fanno due teste. Si magiano cotte con buon brodo, & con le grana del fenecchio, e agresta; l'agresta prohibisce la sua putrefattione, & il fenocchio corregge la sua frigidità: se ne fà syropo contra le febri ardenti, qual smorza la sete, & refrigera le viscere. Vsansi ancora cotte nella padella con aceto, ò agresto, aglio, ò pepe, quali sono correttiui della sua superflua humidità, co'l butiro sono poi pettorali, & il simile mangiandole cotte co'l latte, come fanno i Gregarij,

Castagne sono spetie de giandi.

in

in Piemonte. Se ne fanno corde, ò sia fascie, quali seccate al Sole si conseruano tutto l'anno, e massime per l'vso di quadragessima, cotte è acconcie con l'oglio vn poco di zaffarano, pepe, e garoffani, & di queste fascie sono più lodate le Genouese. Il suo seme si condisce, e il frutto ancora non refrigera tanto, come il sugo, e gioua alla sete macerata nell'acqua. Le altre specie non sono così lodate; perche la gialda, & la verucosa, generano cattiuo sugo: la marina non è tanto cattiua.

DEL PISANELLI.

CHe sia fresca, tenera, verde, e leggiera, e dolce. *Elettione.*

Gioua à i colerici, smorzando la sete, se si cuoce co'l sugo dell'agresta, & rinfresca il fegato. *Giouamenti.*

Nuoce à i freddi, e flemmatici, genera molta ventosità; & acquosità, & però indebolisce lo stomaco. *Nocumenti.*

Apparecchiandosi con la senape, co'l pepe, e con l'aceto, ouero con herbe calde, come sono la cipolla, & il petrosello. *Rimedio.*

E fredda, & humida nel secondo grado. *Gradi.*

E buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione. *Tempi, Età, Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA zucca è di cattiuo nutrimento, e si corrompe per perche si cambia in quell'humore, che

troua

troua nello stomaco, e perche discende tardi, e perche ella è insipida; riceue quel sapore, e genera l'humore simile à quella cosa, con la qual si condisce. Nuoce à gl'intestini, e specialmente al Colon, & però fà dolori colici: se si mangia in molta quantità, fà i premiti; se si mangia cruda, graua lo stomaco; di modo che non si può aiutare se non co'l vomito. Cotta alesso si fà alquanto megliore. Vna specie di zucca si conserua tutto l'Inuerno, mà gli è pasto da gente vile. I Poëti la chiamano graue, verde, tonda, ventrosa, pregnante, e seminosa. I Latini la chiamano Cucurbita, & i Spagnuoli Calabazza.

Riferiscono alcuni valenti scrittori, che l'vso della zucca non è così pernitioso, come quello de' cocomeri, purche si corregga la loro acquosità con cose appropriate: & tengono i Medici, che non vi sia cosa megliore per mitigare l'ardore delle febri ardenti, la sete, & rilasciar il corpo, che d'vsar spesso del sugo di zucche cotte senz'acqua, in pignata di terra nuoua, messa nel forno, massime se la zucca s'empirà di zuccaro. E cosa prouata, che se la scorza della zucca secca s'abbrusciera, & sarà poluerizata sottilmente, guarirà l'vlcere putride della verga, se vi sarà messa sopra. Le foglie messe sopra le mammelle delle donne scacciano il latte, & il lor sugo scaccia le mosche dalle bestie, che non gli danno fastidio. Il vino, che si mette in vna zucca scanata, & tenutoui dentro vna notte al sereno, & poscia beuuto, lenisce il corpo.

DEL COCOMERO. Cap. XXVII.

IL cocomero è freddo, & humido in secondo, genera duri, & grossi humori, & è difficile à digerire, descēde tardi dallo stomaco, ch'è prōto à putrefarsi, e genera putridi humori atti à generar febri putride. Trouando il cibo nella bocca dello stomaco l'incrudisse, che non può partirsi dallo stomaco. Rimuoue la sete, estingue l'acutezza del calor febrile: la sua acquosità, la polpa, & il suo seme prouocano l'orina, smorzano il suo ardore, fà ritornar quei che cascano in syncopi per calidità. La sua radice muoue il vomito, & le sue foglie cōferiscono al morso del can rabioso.

Virtù del cocomero.

ANNOTATIONI.

I Cocomeri si mangiano per insalata con aceto, & oglio, & alcuni gli mondono solamēte le scorze, e gli mangiano co'l sale. A Bene terra di Piemonte del suo seme, e ne fanno i semi communi, freddi in tanta quantità, che suppliscono per tutti quattro, e se ne fanno emulsioni per la ghonorrea, e calidità de' membri, e per le febri acute.

Gli antichi Greci soleano per prouerbio dire Texens pallium mulier cucumerem deuoret. *Conciosiache (se pur dobbiamo creder ad Aristo.) siano la maggior parte delle tesitrici meretrici, l'vsò d'essi, per la loro frigidità li smorza l'impeto di Venere, ilche afferma Diffilo d'auttorità di Atheneo,*

ſtano vn giorno integro nello ſtomaco mangiati ſoli. L'vſo de' cocomeri era molto celebrato da Tiberio Ceſare: ſi condiſcono co'l ſale, aceto, grana di fenocchio, carui, e maggiorana. Genera il cocomero vn cattiuo ſugo nelle vene, che non ſi può conuertir in buon ſangue; perciò ſe ben molti li digeriſcono facilmente co'l tempo corrompendoſi detto ſugo genera poi febri putride, e maligne vuol Dioſcoride, che ſe il cocomero non ſi corrompi, che ſia vtile allo ſtomaco, ventre, & che refrigeri; mà ſe ſi corrompe, che genera vn bilioſo, & acre humore, qual eſcita febri ardenti: ilche afferma Gal. nel libro de euchymia, & cacochymia, Sunt autem inter fructus cucumeres, & pepones, & melopepones. Sed qui à bonitate ſucci tantum abſunt, vt niſi celeriter tranſeant in ventre corrupta, ſuccum ex ea corruptione faciant mortiferis venenis proximum: *vogliono che ſi debbano mangiar inanti al paſto, acciò deſcendano prontamente dal ventre, & che non ſi corrompano in eſſo.*

DEL CITRIVOLO. Cap. XXVIII.

Citruli, e ſue virtù.

I citruli, ò ſia citriuoli ſono molto ſimili à cocomeri; mà generano humori freddi è più groſſi, & maggiormente, nuoceno allo ſtomaco, & ſono di più longa digeſtione. Il citriuolo crudo diſcorre per le vene, diſpone i corpi à longhe febri; concioſiache fà troppo longa dimora dentro allo ſtomaco: & nuoce alle parti neruoſe, & il ſuo continuo vſo genera corrotti,

rotti, & venenosi humori. La medolla genera più perfetto humore. Le virtù del citruolo è d'estinguer la sete, & prouocar l'orina, & di smorzar l'acutezza della febre, & è simile alla zucca.

ANNOTATIONI.

L'Anguria, che si domanda d'alcuni Citrulo (specialmente da speciali) non è il volgar citruolo, del qual scriue il Benzo; mà vogliono molti, che siano i meloni d'acqua, quali si conseruano tutto l'Inuerno, & in Toscana si condiscono come gli cedri, & sono molto refrigeranti, poiche la volgar anguria, quando è matura non gialegia come il cedro; mà sempre verdeggia la sommità della scorza, & dentro è sempre piena d'acqua co'l seme rosso, & questa sua acqua gioua alle febri ardenti, & mittiga la sete, & gran calore nell'ardente syrio, & l'vsano assai i Turchi mangiandola, ne' gran caldi cosi cruda: mà questi melloni, ò siano peponi d'acqua diuentano gialdi, come ancora fanno i cocomeri; quali si sono pensati molti, che fossero i citriuoli, come ancora così sono chiamati in molte parti d'Italia, mà per esser trà loro differenza, ne fà quì diuersi capi il Benzo.

L'anguria non esser il citrulo

DEL PISANELLI.

CHe siano longhi, grossi, e ben maturi, con color giallo, simile à quello de' cedri quando sono ben maturi.

Elettione.

Rinfrescano mirabilmente quei che hanno ardore

Giouamenti.

ardore nello stomaco, leuano la sete, & smorzano la colera, & fanno orinare.

Nocumenti. Sono durissimi à digerire, generano flemma, & humori viscosi, e taluolta velenosi, eccetto che ne i stomachi, che sono caldissimi.

Rimedio. Mangiando in sua compagnia la cipolla, il Dragone, la menta, la rucchetta, il pepe, ò altri cibi, che siano molto caldi.

Gradi. Sono freddi nel fine del secondo grado, & humidi nel principio del terzo.

Tempi, Età, Complessioni. Sono pessimi in tutti i tempi, à tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

I Citriuoli sono più freddi de i cocomeri, e di qual si voglia altro cibo, che si mangi, generano humori viscosi nel corpo, e nelle vene, dalli quali poi in processo di tempo si causano febri longhe, & di mala qualità. Nuoceno à gli stomachi freddi, sì che non li digeriscono mai. Da questo frutto non sò cauarne altro beneficio, se non che quando sono ben mondati dalla scorza, se ne fanno fette lunghe, larghe, e sottili, le quali poste per vn gran pezzo nell'acqua fresca, e messe su la lingua di quei che hanno le febri ardenti, leuano loro la sete, non lasciano rasciugare, ne diuentar negra la lingua, ne il palato: anzi smorzano la sete, rinfrescano l'ardore della febre, e mantengono la bocca humida, e fresca. Et se si fanno bollire co'l zuccaro; leuano la sete più potentemente. Sono cibo per le genti rustiche, e per chi hà lo stomaco caldissimo: guardinsi da questi le persone delicate.

Le

DELLE CERASE. Cap. XXIX.

Le cerase sono fredde in principio, & humide nel secondo, & sono di trè specie, cioè dolci, acetose picciole, & acetose grandi: Dolci & acetose grandi. Generan le cerase mali humori, grauano lo stomaco, & gl'intestini, sono attissime alla putrefattione, & generatione de' vermi, preparano i corpi, à febri putride. Le cerase grandi acetose sono di peggior qualità, & inducono maggior grauezza nello stomaco. Le acetose piccoline generano megiori humori, non han tanto del humido putrescibile, & sono partecipi di qualche stiticità, reprimono la colera, smorzano la sete, inducono appetito: le meglior, sono quelle che sono secche, & riseruano in vso; Del suo sugo seccato al Sole, e conseruato in vn vaso vitreato, se ne fà buon sapore, & si distempera con l'aceto, con sugo di pomi aranci, ò agresto, & questo incita l'appetito; frà tutti gl'altri lusingheuoli sapori.

Cerase di tre sorti.

Prima specie.

2

3

Sughi inspissato di cerase.

ANNOTATIONI.

Sono le cerase di varie sorti, come ancora recita Plinio nel lib. 15. cap. 25. & dice, che quelle, che sono molto rosse sono le Aproniane: dice ancora, che il primo, che portò le cerase nell'Italia fù Lucullo, dopò la vittoria di Mitridate Rè di Ponto: Le negre le domanda Attie, & sono quel-

Cerase di molte specie.

le, che tingono le labra, è detta di sugo sanguigno dette da Piemontesi graffioni negri, e da Toscani corbine, & ne sono di domestiche, e seluatiche; Come ancora sono le rotonde dette Ceciliane: Le Giuliane sono dellicate, come vuol Plinio; mà sono biasmate da Toscani chiamandole Acquaiuole tanto fragili, e tenere, che se non si mangiano sù l'arbero, si marcidiscono, & si guastano portandole. Lodano poi le Duracine dette da Toscani Marobiane, quali sono di diuerse sorti, cioè grandi, e picciole, & alcune sono molto rosseggianti, & altre biancheggianti. Queste sono le dolci, che si mangiano, quali facilmente si corrompono nello stomaco, & lo grauano, mà lubricano il ventre. Le più lodate ogidì à noi sono le visciole, le quali sono grate allo stomaco, mitigano la colera, tagliano la viscosità della flemma, incitano l'appetito, & sono salutifere alle febri maligne, & pestilenti. Si fanno cuocer co'l zuccaro, come le agriote, che si danno nelle febri acute, & sono quelle lodate dal Benzo. Le amarasche chiamate da Piemontesi amarene, ò verule di sapor acidissimo, sono salutifere alle febri causate da colera, cotte, ò condite co'l zuccaro, & se ne fà ancora il Diamarenatum, & vino di amarene molto celebre, per quei i quali per troppa delicatezza non ponno beuer l'acqua cotta: l'acqua distillata delle cerase negre gioua al calor delle reni, & vrina, & fà vrinare: Le agriote nō sono tanto acide, & si danno à gl'infermi di febre acuta, cotte co'l zuccaro smorzano la sete, & l'impeto della colera. L'oglio de' semi, & la gomma beuute con vino bianco, scacciano la renella, & la pietra. In Francia ancora si ritrouano le cerase chiama-

Visciole.

Agriote.

Amarene.

Acque di cerase negre.

biamate lauree, quali sono incslate su'l lauro, & se bene siano vn poco amarete non sono però ingrate: si ritrouano ancora le Amarene dolci, di sapor misto trà l'agro è dolce: Le racemose sono belle al vedere, & le seluatiche sono di varie sorti, cibo da vccelleti seluatichi, & per figliuoli de gregari.

DEL PISANELLI.

Che siano di dura sostanza, mà ben mature, come sono le Appie, e le Siciliane di Plinio, dette da noi Corbine, che pare, che tingano di sangue. *Elettione.*

Muouono il corpo, e presto se ne scendono dallo stomaco al basso, cauano la sete, rinfrescano, e prouocano l'appetito. *Giouamenti.*

Subito si putrefanno, e gonfiano lo stomaco, per il vento che generano, quando se ne mangiano assai, e massime se sono Acquaiole. *Nocumenti.*

Mangiandole appresso senza interuallo di tempo, cibi di ottima sostanza, e che siano alcuni salati, & alcuni acetosi. *Rimedio.*

Sono fredde nel primo grado, & humide nel secondo. *Gradi.*

Sono buone ne i tempi caldi per i giouani, e per quei che sono colerici, e sono triste per i vecchi, e per i flemmatici. *Tempi, Età, Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Le cerase poco, ò nessun giouamento apportano al corpo, perche sono quasi di nessuno, ò almeno di cattiuo nutrimento. Quando sono fresche,

e mature, muouono il corpo, mà quando sono se
che, l'astringono: Si deuono eleggere quelle che s
no dure, perche più difficilmente si putrefanno:
deuono fuggire quelle che sono insipide, e molto a
quose, dette volgarmente Acquaiole, e da Plin
Iuliane. Non si mangiano per cibo, mà per rim
dio di smorzare la sete, e l'ardore da chi si fati
ne' tempi caldi. Le cerase furono dette Cerasia,
Cerasunte Città di Ponto, donde furono portate.
Non furono mai in Roma, auanti che Lucullo vi
cesse Mitridate. Egli 680. anni dopò la fundation
di Roma, le portò di Ponto. In Egitto non hanno p
tuto mai conseruarsi, ne far frutto, con tutto che
habbiano vsato grandissima diligenza. Le viscio
giouano, & sono grate allo stomaco, perche smo
zano l'ardore della colera, e fanno venire appetit
massime cotte con buona quantità di zuccaro sopr
Le Marasche sono più acetose di tutte l'altre, pe
cotte, e condite ne' vasi di vetro co'l zuccaro riesc
no megliori che crude.

L'acqua stillata delle Cerase nere, & acetos
chiamate visciole, è salutifera à tutte le febri, an
pestilentiali. Et se à quello, che sarà cascato di m
caduco, saranno messe in bocca quattro dramme,
più, dell'acqua stillata delle dolci, nere, & fresch
subito respirarà, ne l'occuparà, il spasmo sin'al ten
po ordinario dell'altro parosscismo, & lauandosi
bocca con dett' acqua, restituirà il parlare. L'og
fatto dell'anime loro, vale alle pietre, & arena d
reni. La gomma d'esse beuuta con vin bianco, ron
pe i calcoli, così delle reni, come della vessica.
dissoluta in aceto, sana i derbi, ò siano lichene, c
vengono à i fanciulli.

DE

DE' CECI. Cap.XXX.

TRe sorti di ciceri si ritrouano, cioè bianchi, rossi, & negri. Il bianco è caldo nel primo, e secco nel principio del primo: benche molti sono, che dicono che sia humido. E'l rosso è più caldo, e più secco del bianco, & il negro del rosso. Tutte queste specie sono di meglior nutrimento che le faue, sono nondimeno inflatiui. Il cicero negro è di meglior virtù del rosso, & il rosso, del bianco. Chiarificano la voce, giouano al petto, & la maggior parte sono di buon nutrimento. Della loro farina se ne fanno beuande, nella dispositione del petto, & si deuono cuocer nell'acqua, nella quale essi sono stati infusi, & deuonsi mãgiar co'l brodo della sua prima decottione; perche nel brodo è la meglior virtù del cicero. Li ciceri rimouono l'oppillationi del fegato, & della milza, producono buono, & viuido colore nella carne, rompono la pietra nelle reni, & nella vesica, prouocano l'orina: Noceno alle piaghe, che sono nella via dell'orina, generano sperma, incitano il coito, & scacciano da i corpi i vermi cucurbitini, detti zuccaroli. E'l cicero verde genera superfluità d'humori nello stomaco, nell'intestini, & fanno tristo odor nella bocca. Li ciceri negri sono meglio-ri in leuar le oppillationi, & per romper la pietra, & per scacciar i vermi: i bianchi, nell'acrescer la materia del coito, & sono ancora me-

Ciceri. *Bianchi.* *Rossi, & negri.* *Virtù.* *Farina de ciceri.* *Ciceri verdi.* *Ciceri negri.*

gliori in prouocar l'orina. La cottura de' ci-
ceri lauandosene, cura la rogna, & deterge la
cute.

Cicerchia.

Le cicerchie hanno l'istesse proprietà de' ci-
ceri bianchi.

ANNOTATIONI.

Brodo de ciceri.

Malta.

Ciceri macerati nella lessina.

Correttione de' ciceri.

*FAceuano gran conto i Medici antichi del bro-
do de ciceri, per leuar l'ostruttioni del fegato
& della milza, e per la matrice, per lubricar il cor-
po, e per muouer l'orina, come ancora hoggidì fan-
no in Malta. Li ciceri scorticati non sono così me-
dicinali; mà sono di maggior nutrimento. La fa-
rina con latte facendone minestra ingrassa i con
magri. Quelli che sono stati macerati nella lissina
inanti la lor cottura non si deuono vsar per vso
medicina; perche lasciano la virtù loro in essa. L
saluia, serpillo, & rosmarino, come ancor l'orig
no corregono la loro flatuosità, & trà i legumi,
tiene il cicero, più sano di tutti gl'altri.*

*Se ne fà decotto celebre per l'ardor d'orina: p
glia vna libra di ciceri rossi, quali s'infonderano p
tre giorni in lib.x d'acqua corrente, & poi si f
ranno cuocer sino alla consumption della terza pa
te, aggiongasi poi vna onc. di liquiritia fresca mo
data, di malua con sue radici, di rad. d'Althea,
gramigna, agrimonia, cuscuta di ogn'vno vn ma
nipolo: di frutti di schesten freschi, di zizole
ciascun num. 10. di semi di meloni scorticati onc. 1
di frutti di alkekengio onc. 1. di frutti di solat
volgare, e semi di milliumsolis di ciascun dram. ii
di ras... d'ossa de dattili dram. iij. cuocansi alla co
sumation*

sumation dell'altro terzo, e la sua dosi è onc.iiij. sino à sei, aggiontoui tal volta il syrop. de limoni, ò vero quel d'Althea del Fernelio, ò vero si fà emulsione con esso decotto, e con i semi refrigeranti, ò si piglia ancora in loco di questi il butiro fresco in essa sciolto.

DEL PISANELLI.

CHe siano grossi, ben custoditi, e che non siano forati, ne mangiati da gl'animali. *Elettione.*

Moltiplicano lo sperma, prouocano l'orina, & i mestrui, e rompono la pietra, e giouano à i polmoni, e fanno buon colore. *Giouamenti.*

Se si mangiano freschi: generano molta superfluità nello stomaco, e nelle budella. Nuocono semper alle reni, & alla vessica. *Nocumenti.*

Mangiandosi cotti con i semi del papauero: per farli più aperitiui, si cuocono col'pulegio, e con la cannella. *Rimedio.*

Sono caldi, & humidi temperatamente nel primo grado. *Gradi.*

Sono buoni d'ogni tempo, per ogni età, e complessione, quando sono ben cotti, & bene apparecchiati. *Tempi, Età. Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I Ceci operano nella carne quello, che fa il fermento nella pasta, tutti rompono la pietra, mà molto più i negri, i quali fanno ancora facile il parto. I bianchi sono astersiui, e mondano il fegato, e la milza; fanno buon colore nella carne, perche ac-

crescendo il calore, generano molti spiriti, è pe[r] accrescono il coito, & il latte. Danno i ceci bu[on] nutrimento, il qual sempre è accompagnato da [un] poco di vento, chiariscono la voce, e purgano il pe[t]to, & i polmoni: i bianchi sono più humidi de i ro[s]si, e chi l'vsa, fà bella la pelle, e la carne. Si da[n]no per cibo ordinario alli stalloni. Gli Antichi p[o]neuano questo frutto per segno della incorruttibil[i]tà, percioche egli non è mai toccato da nessun'an[i]male.

L'vso de' ceci, massime de' rossi, è buono per e[c]citar coloro, che sono stanchi per le cose venere[e], & principalmente per minuir la renella, & il ca[l]colo, & anco per i polmonatici, & altri, ch'ha[n]no la voce bassa, & debole. Il modo d'vsarli, si è [il] sorbir il brodo, che mangiar'il grano. A cacciare [i] porri dalle mani, si toccano à Luna nuoua con ta[n]ti ceci, quanti sono i porri, poi legati in vna pezz[a] si gettano dietro le spalle.

DE' CAVOLI. Cap. XXXI.

Cauoli, & sue virtù.

I Verzi sono di molte specie; mà [il] domestico, qual vsano ne' cibi, [è] caldo, e secco nel primo grado, ge[ne]ra sangue grosso, & melancoli[co], e tal volta fà veder sogni cattiui: il loro n[u]trimento è poco, & nuoceno alquanto allo st[o]maco; mà cotti co'l brodo di carne grassa, ò d[i] gallina sono di meglior nutrimento. I cauo[li] dell'inuerno sono megliori, che quelli dell'est[a]te, purgano gl'humori flemmatici dal petto, leniscono l'aspera arteria, chiarificano la vo[ce]

Elettione.

ce. Il suo seme con l'acqua de' lupini amazza i vermi, mangiati co'l primo brodo, lubricano il corpo, prouocano l'orina, & gettando via il primo brodo, la loro sostanza, e corpo, co'l secondo brodo constringono il corpo, & specialmente agiungendoli del formaggio vecchio come habbiamo detto di sopra della bieta. La loro decottione, e semenza ritarda l'vbbricchezza, & la rimuoue: allegando Aristotile questa ragione ne' suoi problemi, cioè che per la loro virtù diuretica c'hanno, prouocando l'orina fanno diuertir il vino alla via dell'orine, & fanno lubricare; la onde mancando tante copia d'euaporatione caliginosa al ceruello, che la causano, liberan l'huomo de simil inconueniente. Il suo sugo co'l vino conferisce al morso del can rabbioso. L'herba la qual propriamente domandiamo cauolo, è propriamente la brassica, & il cauolo, è vn nome generico, che si attribuisce à ciascun germine astille, di ciascuna herba; per lo quale cresce in alto; e perche la brassica la loro maggior parte di tutta la pianta, è cauole per il qual cresce, & germina; perciò hà tolto la denominatione di cauoli, come appare in Plinio, & altri dotti ne' semplici; perciò i Latini gli nominarono nel numero singolare brassica, come si nominano ancora tutte le altre piãte nel sol numero singolare, mà à questi gli danno ancora il plurale caules, & in volgare cauoli.

Semi.

Aristotile.

Caole, che cosa significhi.

Plinio.

ANNOTATIONI.

Vsitatissimi sono nelle tauole de Prencipi, Signori, & altri li cauoli, i quali si mangia-

Cauoli vsitati.

no in tempo di vigilia, e di carne, & erano nel tempo de' Romani in frequentissimo vso, non solo per alimento, mà ancora per medicina, massime i verdi. Sono i cauoli di diuerse sorti, pochi d'essi s'vsano in Piemonte: i più celebrati sono i cauoli fiori, quali si portano dalla riuera di Genoua, & da Nizza di Prouenza, il cui seme si fà venir da Constantinopoli: si mangiano li suoi fiori cotti, con aceto, pepe, & sale, ò vero nell'insalate con altre herbe, ò vero si fanno cuocer co'l brodo di carne grassa, aggiontoui vn poco di pepe: alcuni sono stati di parer, che habbiano hauuto origine dal seme di cauoli rapa seminati nell'Asia, iquali in vece di rapa hanno fatto fiori. Questi sono delicati al gusto, non sono di difficil digestione: mà alquanto flatuosi: le loro foglie, sono inutili. Appresso à questi tengono il secondo loco i cauoli rapa, che fanno nella sommità vn tuberculo, ò sia prominentia simile alla rapa, d'onde hã pigliato il nome, e come dice il Scaligero tengono natura di rape, e di cauoli, mangiandoli cotti nel brodo, & i suoi ramuscelli teneri cotti, e acconci co'l butiro, ò vero con l'aceto, e sale, come si fanno i broccoli. V'è poi vn'altra specie de cauoli chiamati capucci lodatissimi quanto al gusto, cotti al buon brodo di carne, & se ben siano delicati, & il suo grato sapore ne alletti à mangiarne, co'l progresso di tempo, & co'l longo vso, fanno molti danni alla sanità: generando crudità, & copia di flati, riẽpiẽdo lo stomaco d'escremẽti: Generano sangue crasso, & melancolico, & ne seguitano sogni turbolenti, & fastidiosi: Perciò deue schiuar l'huomo l'vso d'essi, ò vero mangiarli co'l suo correttiuo, ch'è il pepe: li più celebri capucci sono quelli

Cauoli di varie sorti.
Cauoli fiori.
Preparatione.
Qualità.
Cauoli rapa.
Cauoli capucci.
Qualità, e nocumenti.

di Pancaglieri, celebrati dal Renealmo, è de gli horti di Torino. Sono quasi di simil natura tutti i cauoli del color bianco; mà quelli chiamati di Pancaglieri non sono tanto nociui.

Cauoli biãchi.

Li manco nociui sono quei di color verde; de quali v'è ne sono diuerse specie; mà i nostri volgari, ò vero i crespi di Genoua cotti sono celebrati; perche il brodo della prima cottura (come ancor di quelli di Bologna, e di Milano) hà facoltà di tener il corpo lubrico, & è ancor diuretico; per le nitrose parti, che hanno nella superficie, leua ancor il suo decotto le oppillationi del fegato, e della milza, & del mesenterio. Il frequente vso de' cauoli di quali si voglia sorte nocuono alla vista, & la rendono oscura, come ben recita Columella. Nunc veniat quamuis oculis inimica coramble. Perciò sono domandati da i Greci Κοραμβλή, qual parola (come risferisse Suida) significa la pupilla de gl'occhi, la quale i Greci chiamano Κόρας, ò vero come altri hanno detto Κράμβη, quasi Κοράμβη, ò vero, come dicono altri τῶ Κορῶ ἀμβη, ò meglio ἀτρέβη, che vuol dire auersario alla sacietà, & crapula: Lubricano maggiormente il corpo i crespi, chiamati cauoli da oglio, specialmente cotti con l'oglio d'oliua. La seconda loro decottione non è purgante; mà rende i cauoli astringenti. Quelli che si acconciano fritti nella padella, & che si mangiano con l'aceto sono astringenti, e sono difficili à digerire generan gran copia di flati, nuoceno al petto, stomaco, matrice, & parti neruose, come ancora mangiati crudi con l'aceto nell'insalata.

Cauoli verdi. — Cauoli crespi. — Cauoli di Bologna. — Virtù. — Nocumenti. — Columella. — Etimollogia. — Ebrietà. — Virtù de' cauoli crespi. — Cauoli fritti.

I cauoli cotti, & acconci co'l butiro, aglio, pepe, e cinamomo sono conferenti al petto, & polmone,

Cauoli co'l butiro.

le fo-

le foglie scaldate sotto le braggie, & onte co'l butiro, indi applicate su'l petto giouano alla tosse, mitigano il suo dolore, & vagliono alla pluresia: Il lambitiuo fatto del sugo di cauoli cotti co'l mele, aggiungendoui vn poco di zaffarano, è vtilissimo rimedio alla tosse antica, & gioua grandemente à gl'asmatici: La polpa del suo surcolo cotto sotto le braggie, e caule mãgiata co'l butiro, gioua à gli p̃detti affetti: La cenere sparsa sopra il petto gioua grandemente al suo dolore: Il seme beuuto al peso d'vna dramma, amazzi i vermi à piccoli fanciulli: Si deuono ancora schiffar i cauoli sotterrati, che hanno patito il gelo, & la brina, perche sono di pessimo nutrimento, e causano gl'inconuenienti sopra narrati, e se ben si lodano i cauoli più l'inuerno, che la state, q̃sto si deue intender ne' luoghi maritimi, quali non sono stati sotto terra. I brocoli, che si vsano nella quadragesima, & gli asparagi de' cauoli chiamati asparagodes, le foglie tenerelle de' cauoli, che si mãgiano al principio di Primauera, ò di cauoli non traspiantati, sono escrementosi, & di poco nutrimento, come ancor i cauoli piccioli, chiamati intercisi.

Lambitiuo p la tosse. *Polpa del surcolo de cauoli.* *Virtù di sua cenere.* *Virtù del seme.* *Cauoli sotterrati.* *Brocoli.* *Asparagodes.* *Altre sorti di cauoli.*

Li cauoli rossi, si portano d'Inghilterra, si vsano più tosto per medicina, che per cibo, & massime nel tempo di guerra applicandoli sopra le ferite, & archibuggiate, con l'oglio Sclopeticon del Quercetano, ò vero con quello de catelis d'Ambrosio Pareo, ò vero con quel descritto nel nostro trattato de remedijs externis.

Cauoli rossi. *Oglio per le ferite.*

DEL PISANELLI.

Elettione.

CHe siano teneri, longhi, & colti nella cima della pianta, ch'habbiano le frondi

aperte

aperte, & non chiuse con la rugiada sopra.

Se si mangiano mal cotti, mouono, e lubricano il corpo, mà molto cotti lo stringono. *Gioumenti.*

Nuocono à i melanconici, & massime al tẽpo della state, che sono molto più duri de gli altri tempi. *Nocumenti.*

Se si cuocono à lesso, la prima acqua si butti, & poi si cuocano nel brodo di carne grassa con finocchio, & pepe. *Rimedio.*

Sono freddi, & secchi nel primo grado. *Gradi.*

Solamente si lodano la primauera, le sue cime dette broccoli; il resto è cattiuo per ogni vno, e di ogni tempo. *Tempi, Età, Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I Broccoli hanno più dell'humido, che non hà tutto il resto del Cauolo, & però presto si digeriscono: & se sono mal cotti lubricano il corpo, & fanno orinare, & come anco le frondi del cauolo; il quale quando è più largo, & aperto tanto più è sano, & saporito: perche è digerito dal caldo del Sole: tutta la pianta genera humor melanconico, & però fà veder sogni spauenteuoli: Mollisce la gola, & il petto, & leua la vbbriacchezza. I cauoli capucci sono pessimo cibo, massime la state: & non gli deuono mangiare se non quei, che molto faticano, cotti con grassissima carne. Il medesimo auiene de i cauoli Torzuti, mà questi sono alquanto megliori de i capucci, & quando pure occorre, che si mangiano, sempre si deue bere appresso il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.

Sono i cauoli di varie, & diuerse specie, alcuni

sono lisci, alcuni crespi, alcuni torzuti, & altri capucci, hanno però quasi tutti la medema facoltà, qual'è, che cotti leggiermente, mangiati muouono il corpo, & biscotti, lo restringono. Onde mi par, che male scriua il Pisanelli, che mangiati, si debba bere il brodo appresso; perche essendo leuitiui, conuerrebbe prima bere il brodo, & poi mangiar'i cauoli. Sono stati i cauoli in tanta reputatione appresso i Romani, ch'hauendo cacciato i Medici di Roma, e si preseruorono, & curorono sei cent'anni da' mali, solamente con l'vso de' cauoli, & perciò Crisippo ne fece vn libro tutto intiero. Dassi il sugo con vtilità grande à bere à color, ch'hanno mangiato fonghi velenosi, & il suo seme pestato grossamente, & infuso nel brodo di carne, gioua al dolor colico, & sana i Thisici. Cotto il medemo cauolo, & mangiato con pepe longo, beuendone il brodo genera copiosissimo latte alle donne, ch'alattano. Cotta la medolla de' gamboni, ò siano trossi, & mangiata con zuccaro, gioua alli stretti di petto, alla tosse, & à coloro, ch'hanno la voce rauca. Dicono, che i fanciulli mangiando de' cauoli, crescono più presto. Hà la decottione del cauolo facoltà di ritardar, & leuar l'vbbriacchezza; percioche prouocando l'vrina, fà presto descender il vino. In modo che mancando le vaporationi del vino al ceruello necessariamente cessa l'vbbriacchezza, perciò i cauoli, come vogliono gli Agricoltori, restano inimicissimi delle viti, con tutto ciò vi si trouono poche vigne, che non habbino cauoli a' piedi delle viti bellissimi senza danno d'esse, anzi più robuste, e copiose d'vue, forsi per sdegno,

DEL

DEL FORMAGGIO. Cap. XXXII.

IL cascio, ò formaggio, si fà di latte, ò vero del sero, & questo si chiama ricotta. E il formaggio differente, secondo la sua età: cioè fresco, ò vecchio, ò vero secondo ch'è salato, ò non salato.

Formaggio è sue differenze

Il fresco è freddo, e humido nel terzo, se ben alcuni dicano nel primo: il salato è caldo, e secco nel terzo: Il salato, & non secco è mediocre, cioè trà il fresco, & vecchio.

Qualità del fresco.

Il più lodato formaggio bisogna, ch'habbi queste qualità, cioè che sia partecipe di soauità d'odore, e dolcezza, che non sia troppo salato, che sia mezzano trà il duro, & molle, trà il viscoso, e frangibile; perche il formaggio che hà questi estremi è cattiuo. La bontà del formaggio, si varia secondo la varietà de gl'animali, dalli quali si caua il latte, come si dirà nel cap. del latte; Si varia ancora secondo la regione, secondo la diuersità dell'herbe, qual vsano le bestie, che lattano. Il formaggio fresco è buono, & di gran nutrimento, è impinguatiuo, & è buon cibo à quei, che sputano il sangue dal petto: Fà giouamento allo stomaco, se ben alcuni dicano, che non conferisca alle complessioni fredde. Il formaggio vecchio, è difficile alla digestione, è grauatiuo, & nociuo allo stomaco, & quelli che l'vsano spesso incorrono ne' dolori del ventre, è di poco nutrimento, & facilmente si conuerte in humori colerici. Il continuo suo vso fà smagrir

Giouamenti.

Ricotta.

Nocumenti.

Formaggio vecchio.

il corpo. La ricotta è peggior del formaggio fresco. Il formaggio mezzo salato, e di meglior nutrimento, che il formaggio vecchio. Genera il formaggio pietra nelle reni, & vesica, & specialmente, quando è humido; mà più quando si mangia con cose diuretiche; perche lo fanno penetrare à quelle vie: così ancora fà petrificar le gionture de' gottosi. Si deue ancora guardarsi dal mangiar del formaggio, chi fosse disposto alla generatione delle pietre, & arenelle; perche si come auiene all'argilla, ò cretta, ò terra viscosa; che per la decottione si conuertono in mattoni, e pietre: così si generano le arenelle nelle vie dell'orina, p li humori viscosi, e grossi per il calor adurente vnito insieme si genera la pietra, & alla generatione di tali humori, è attissimo il formaggio, principalmente mangiato con macaroni, lasagne, & altri cibi di pasta. Il formaggio vecchio, rostito, pesto, e lauato alcuna volta con l'acqua rosata restringe mirabilmente il flusso. Se ben che il formaggio sij di tal nocumento, nondimeno pigliandone in poca quantità dopò il mangiare corrobora, & conforta la bocca dello stomaco, & fà ad esso buon sigillo. Reprime l'assenso de' fumi al capo, rimoue la satietà proueniente dai cibi dolci, & vntuosi, come ancora lo fastidio d'essi.

ANNOTATIONI.

Formaggio di due sorti.

DVe sorti di formaggio descriue il Benzo l'vno chiamato da Latini caseum, come ancor da

Italiani

Italiani cascio, & cacio: l'vno è fatto della parte più crassa del latte, l'altro si fà della parte manco crassa, che resta nel sero, & questo si chiama ricotta, ò seracio, ò gioncata da' gionchi, come lo chiamano in Piemonte seracio dal sero. Cinque sono le differenze del formaggio. ¶ La prima si piglia dalla natura d'animali, come quel di peccora per hauer il latte più crasso, e pingue è più buono p far copioso cascio, butiro, & seraccio, & fà manco sero. Il latte vaccino è mãco pingue; mà più di q̃llo di capra; perciò questo è sempre più friabile, & il vaccino si rende più pingue, specialmente quando non se li leua la parte butirosa. Il caprino è poi più crasso, che quel d'asina, come ancor il caballino, qual vsano i Tartari. ¶ La seconda differenza, si piglia della diuersità de' pascoli; perciochè la Primauera il latte, & il coagulato, è più saporito; perche mangiano l'herbe tenerelle più, che nell'altre stagioni, che mangiano il fieno, e paglia; perciò secondo la varietà dell'herbe, acquistano differenza di bontà, sapore, & odore; perciò gl'animali, che si notriscono discordio, alliaria ritengono i formaggij l'odor, & sapor di queste herbe, & quando mangiano herbe purganti ancora acquistano virtù purgante, come afferma Galeno nel lib 3. alim. facult. Quinetiam inquit, si capræ, aut alterius animalis scammonium, aut tithymalum depasti, lac cibi loco quis sumat, omninò aluus illi profluxura est. Sed quorsum exemplis à brutis petitis, fidem huius rei facimus, cùm satis id testentur liberi nostri, vario lactè ex diuersis nutricibus enutriti: Siquidem benè, aut malè afficiuntur, prout lac, quod exugunt, benè, aut malè af-

Margin notes: 1 — 2 — *Nomi varij della ricotta.* — *Cinque differenze de' formaggij.* — *La prima si piglia dalla differenze delli animali.* — 1 — *La seconda si piglia dalla diuersità de pascoli.* — *Onde vien l'odor del cascio.* — *Galeno.*

fectum est. E si come il latte buono, è di buon nutrimento, così ancora sarà il cascio, quando sarà fatto di ottimo latte. 3. Non solo i pascoli variano la bontà, & sapor del cascio, mà ancora modo di farli; perciò i formaggij acquistano lod quei di Piasenza i Bressiani ancora per la loro industria, che vsano in farli. ¶ La quarta diuersità, prende della regione, & luogo doue si coagulano formaggij; perciò noi veggiamo maggior bontà, vero minore; perciò in Francia lodano, quei d'Aluernia, nell'Italia i Marcelini di Toscana, & il cascio cauallo: nel tempo di Galeno, si celebraua l'Alfino, come in vatusico, e Antonino Pio Imperatore hauendo mangiato à cena gran quantità d cascio Alphino, dopò hauer vomitato gli soura gionse febre, per la qual morì il terzo giorno. Gl'Insubri, come ancor i Piemontesi lodano il Piasentino fatto di latte di vacca, & ne fanno de' simili su Vercellese, Crescẽtino, & Astegiana. Quel dell'Alp Liguri lodato è assai, quel del Mondouì fatto in vn regione chiamata Ruschaira. Loda assai Pantaleo di Vercelli nel libro de' Lacticinijs, le picciole formaggie chiamate robiolle, specialmente quell della Morra nella Liguria, & sono trà formaggi li più sani: Dopò questi si lodano quei della Briga Di quelli poi fatti nell'Alpi, si loda assai quel di Ceruiera del Delfinato, insieme quel di vacca del Marchesato di Saluzzo: come ancora quello della val di Lucerna, & Angrogna: il simile lodano molti que fatto à Ceresolla, nell'vltime parti della val di Pont Tutti gl'altri in Piemonte sono di vacca, eccetto quel che fanno li Alpini, chiamati da noi vittoni (perciòche la maggior parte dell'anno, per la sterillità

3 La terza dal modo di comporli.

4 La quarta dalle regioni.

Francesi. Italiani.

Antonino Imperatore morso per il formaggio. Alphino.

Formaggio Millanese, & Piemontese. Mondouì.

Pantaleon Vercelese. Robiolle.

Delfinato.

Piemonte.

rilità del loro paese, ricercano il viuer altroue) del suo latte di peccora, che fanno iui l'Inuerno, il quale in molti luoghi, non cede in bontà à qual si voglia altro formaggio: Il Pantaleon loda ancora quel del Montecinesio vicino à Susa, qual separa il Piemonte dalla Sauoia, & Delfinato, e quelli della val d'Agosta. Celebri sono ancora certi formaggi grassi in forma quadra, che si fanno nella vale di Moriana in Sauoia, & nella Tarantasia, con vn picciolo bastoncino in mezzo, qual si mangia liquefatto co'l butiro nell'inuerno, & non infiamma, incrassa il catarro, & nutrisce assai; mà è oppilatiuo, & i Torinesi lo chiamano ombo, per esser formati alla forma de' lombi di porco: in queste parti si fanno ancora gli vacchiarini molto delicati. Quasi tutti gl'altri c'hanno cattiuo odore, ò vitiato sapore, ò verminosi, sono biasmati, come nociui al corpo humano: come sono molti, che si portano dalla vale di Lanzo) massime freschi) Corgnè, Valperga, & molti che si portano di Sauoia: sono mediocri quei d'Iurea, & val d'Agosta. Quei che si portano di Sardegna, se ben incitono l'appetito, generano però cattiuo sangue, & scaldano il fegato, nociui alle reni, generan in esse pietre, & è cibo da gregarij. Et per temperar la sua salsedine lo mettono dentro l'acqua: Questi sono la maggior parte de' formaggij, che si vsano in Piemonte. ¶ L'vltima differenza, si piglia dall'età, la onde dice Pantaleon Vercellese, che il formaggio è come la theriaca; percioche la theriaca essendo fresca refrigera, così fà il formaggio fresco, per la copia del sero, qual in se ritiene, e poi comincia acquistar maggior grado di calore, come fà la theriaca di mezza età, & indi

Vittoni, perche così chiamati.

Pantaleon Vercellese.

Montecinesio.

Omboli.

Ombo.

Formaggio di Sardegna.

5 Quinta differenza.

quando è vecchio diuenta acutissimo; perche acq[...]sta vna crassa sostanza, acre, e forte, acuta, [...] ferisce la lingua, & impiastrato co'l brodo di per[...] cotto, rompe i toffi, & nodi de' podagrosi, la om[...] Galeno nel lib. de alim. 3. Maximè verò inueter[...]to acrimonia acrescit, & omninò, quàm an[...] calidior, vtentiorque is redditur: ideoque [...] siticulosior, & concoctioni rebellior, & succ[...] deterior tandem euadit. *Gioua ancora la long[...] esperienza di farne tanta quantità seconda la mis[...]ra del latte, e darli la debita proportione del coagul[...] & il debito modo di scaldarlo, & il tempo della co[...]gulatione, con la temperata estrattion del butiro: [...] modo di riporlo nelle forme, & di salarlo, riporl[...] & conseruarlo: molte volte gioua ancor la mano d[...] componente, poiche alcuni d'vn' istesso latte gli fan[...]no diuersi in bontà; perciò Arist. nel 2.* de Anima[...] *& il Pantaleon nel 2.* de Lacticinijs, *che le man[...] morbide giouano assai nel manegiarlo.*

Virtù, & nocumenti.

Il formaggi[...] fresco mangiato quel giorno senza sale: molifica[...] ingrassa, tien il corpo fresco. Il vecchio infiamma[...] difficilmente si digerisce, fà ostruttioni nel fegato[...] tardi si digerisce, offende le reni, & à chi hà lo sto[...]maco debole; perciò se ne deue mangiar poco.

Formaggio vecchio.

I[...] formaggio fresco, qual è acido nutrisce poco, offen[...]do lo stomaco, genera flati, & alcune volte muoue i[...] corpo: Se ben il formaggio porti qualche nocumento[...] nientedimeno il suo continuo vso fà, che non nuoc[...] tanto; poiche nel Piemonte, nell'Alpi, Sauoia, &[...] nel paese di Valey, & Heluetij non v'è companatic[...] il più frequentato ch'esso, e pur gli homini sono ro[...]busti, & gagliardi.

Paesi assuetti à mangiar copia di formaggio.

Quanto al tempo seconda la dottrina di Panta[...]leone

eone nella Primauera, & à corpi sanguigni è vtile il formaggio di qualità freddo, e secco, come quel di capra nuouo, e poi quel di peccora nuouo, quel di vacca di mezzana età, mà non salato. I colerici, & nel tempo d'estade il formaggio fresco non salato, & il latte coagulato: à melancolici giona il fresco l'estade, & l'antico nell'inuerno, & nell'altri tempi, quel di mezzana età, & à questi tali si loda il formaggio Bresciano. A pituitosi, & nell'inuerno gioua più il vecchio, che il fresco, & questo s'intende quanto alla regola perseruatiua, & non quanto alla conseruatiua. Il formaggio poi fresco gioua à hettici, & consumati: il vecchio lauato à flussidi di corpo. Isaac dice che vniuersalmente è cattiuo, perche graua lo stomaco, è di difficile digestione, & à chi l'vsa assai genera dolori colici, & pietre nelle reni, & Pantaleone dice, che questo fà l'Orientale, & quel di Sardegna; mà non gl'altri, specialmente quelli di Brescia, & Tarantasa; poiche questi sono facili al digerire, di maggior, & meglior nutrimento dell'altri. L'vsa ancora per prohibir i fumi, che non ascendino alla testa; per netteggiar i denti, & per contemperar, & dar sapor alle viuande; perciò ne' cibi humidi si vserà il vecchio, & ne' essiccanti l'humido è fresco, & così si regoleranno i poureli, che di continuo lo mangiano di vsar quanto si può quello, che più si con fà al loro temperamento.

Recotta, e sue virtù.

Quanto poi alla seconda specie, che si chiama ricotta, ò gioncata de' gionchi, se ben ch'alcuni facciano distintione trà la gioncata, e ricotta, nientedimeno à noi è tutta vna cosa istessa: chiamando però gioncata quella che così calda si mangia, & ricotta

Gioncata, & recotta.

cotta l'indurita, ò soura gionchi, ò vero in sacchi tela, oue sia transcolato il sero. Si fà della par più pingue del sero, aggiungendoui tal volta vn po co di latte, e acqua: alcune volte si fà con latte d principio del parto dell'animali; mà è cibo da greg ri, & è di cattiuo nutrimento: lenisce il corpo, nutri sce poco, e offende lo stomaco: si deuono mangiar serraci freschi col zuccaro, & i più celebri sono que li di Sauigliano, quali li mettono in piccoli sacchet & così co'l zuccaro, & acqua rosa si mangiano, & son buoni per in grossar il catarro sottile, & nutri scono assai, conseruati co'l sale perdono la superflu humidità, & i più lodati sono quei di Choazze, te r ra così chiamata dall' Alpi Cotie: Questo alcuna vol ta si mangia fritto nella padella; mà così offende lo stomaco. In somma alcuna volta noce, come fà i latte quagliato, & fà la lienteria. Pantaleon vuole, che la ricotta non offendi tanto lo stomaco, come fà il cascio. Della ricotta, ò gioncata nell' Alp ne fanno vna pasta co'l pepe, &, sale, qua per sua fermentatione, & corruttione acquista tanta acrimonia, & acutezza, che mordica la lingua, come il cascio antico, & hà quasi l'istesse qua lità: si mangia nell'inuerno, & incita l'appetito. Questo si fà nell'Alpi Liguri, & nell'Alpi di Cu- neo, & si manda dentro le scatole in altri paesi, & specialmente i frati Certosini, che habitano nell' Al- pi, ne' luoghi di Pes, & Cassoto ne fanno assai.

Biasmasi, quella del latte d'animali, ch'hanno partorito di fresco.

Seraci freschi di Sauigliano.

Coazze nelle radici dell'Alpi Cotie.

Della recotta, ò gioncata.

Broz.

DEL PISANELLI.

Elettione.

CHe sia fresco, fatto di latte temperato, e che sia di ottimo pascolo.

Molli-

Mollifica, e ingrassa il corpo, è gratissimo alla bocca, e non nuoce allo stomaco, e di tutti gl'altri casci è più digestibile; mà che nõ sia troppo condensato. *Giouamenti.*

Fà oppilatione à chi troppo lo frequenta: massime à chi hà lo stomaco assai debole. *Nocumenti.*

Mangiandosi seco in compagnia noci, mandole, pere, e mele: mà non si hà da vsare sempre. *Rimedio.*

E freddo, & humido nel secondo grado. *Gradi.*

E pasto di dura digestione, e ricerca vn gagliardo stomaco, e però conuiene più à i giouani, & faticanti, ch'à i vecchi, & à gli otiosi. *Tempi, Età. Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL cascio fresco nutrisce più del salato, & humetta. Tutti i casci sono di tristo sugo, eccetto i freschi, che da i stomachi caldi sono presto digeriti. Si hà da mangiare quel giorno che si fà, perche come s'inuecchia, diuenta pessimo. Il cascio vecchio si biasma, perche difficilmente si digerisce, induce la sete, infiamma il sangue, fà la pietra, oppila il fegato; passa tardi, genera colera, stringe il corpo, perche il quaglio gli dà questa acutezza. Fà più danno il cascio infiammando, che vtile assottigliando: se sarà di mezzo tempo, non sarà ingrato allo stomaco, e poco danno gli apporterà, mangiandosi mediocremente. Il pecorino è molto megliore de gli altri, sì come il caprino è il peggiore. In somma mangiasi in quantità tale, che serua per sigillo solo dello stomaco. Et si osserui

il prouerbio commune, che dice. Caseus est san[...] quem dat auara manus; *perciò s'osseruino le [...] guenti regole.*

La prima della qual sarà, che alcune volte il c[...] scio si mangiarà per nutrimento principalment[...] & in tal caso si deue far scielta del megliore, c[...] di quello, che non è ne nuouo, ne vecchio, ment[...] però sia fatto di buon latte; il cui vso nondime[...] trouo molto biasmato per i mali effetti, che caus[...] i quali soprabondano di gran via i giouamenti, e[...] nutrimento, che sia per produrre, i quali ma[...] effetti non riferisco per adesso, & in tal caso vole[...] done pur mangiare, non se ne mangi se non in po[...] ca quantità. Alcune volte si mangia per prouoca[...] l'appetito debilitato per causa di qualche flemma at[...] taccata alle regioni dell'orifitio del ventricolo, ch[...] impediscono l'appetito, le quali hà forza di scac[...] ciar, & incider'il cascio, & all'hora si può, & [...] conuien mangiar'l cascio di mezzo tempo, & auan[...] ti il pasto, come s'vsa il Piacentino in Lombardia & ciò per l'effetto sudetto.

Alcune volte si concede per sigillar lo stomac[...] da cibi humidi mangiati, & per comprimer i fumi[...] che si causano da quel cibo, acciò non vadino al cer- uello, & à fin che con la sua grauezza facci discen- der gli altri cibi nello stomaco, & all'hora conuien[...] vsar il cascio vecchio dopò tutti i cibi, & in poca quantità, non mangiando altro appresso, ne beuen- do se sarà possibile, ò almeno non beuendo vino ga- gliardo.

Alcune volte il cascio si mangia per competen- za d'alcun'altro cibo mangiato, & all'hora se'l ci- bo mangiato sarà humido, conuien mangiar il ca-

scio

ſcio vecchio, & ſe ſarà ſecco, ò vero eſsiccatiuo, conuien mangiar il caſcio nuouo. Dal che ſi verifica il verſo, che ſi ſuol dire, Poſt piſces nuces, *in quella parte maſſime ſe ben nel reſto del verſo gli ſia qualche poco di diſparere.*

Alcune volte ſi mangia il caſcio per ſodisfar alla neceſſità dell'appetito, come ſuol intrauenir à molti fanciulli, che ſtanno alle ſcole in donzena, che quando hanno mangiato la parte della carne, & altre viuande, reſtandoui ancor vna gran parte dell'appetito in pronto, per mangiar'altretanto, ne hauendo altro auanti in pronto, che'l caſcio ricorrono ad eſſo, come fanno i legiſti all'attione ſuſſidiaria, & tal caſo ſi può conceder qualche poca quantità, ſempre in ſeguendo quel verſo, che dice. Caſeus eſt ſanus, quem dat auara manus.

Alcune volte ſi mangia il caſcio dopò gli altri cibi per volutà ò ſia per leuar quella flemma, & vntuoſità, che reſta attaccata à i denti, per hauer mangiato del graſſo, ò veramente per leuar il ſapore di qualche cibo mangiato, reſtante nella bocca dello ſtomaco, & del palato, & all'hora ſi può conceder qualche poco di caſcio di buon'odore, ne nuouo, ne vecchio, mà più preſto declinante al vecchio, che al nouello.

Gioncata. Elettione. Che ſia di latte, al quale non ſia ſtato leuato il butiro, che ſia freſco, & di ottimo paſcolo.

Giouamenti. Smorza la ſete, e l'ardor dello ſtomaco, à chi l'hà molto caldo, e potente per digerirla.

Nocumenti. Reſtringe il petto, e fà venir l'aſma: e perche manda vapori in capo, fà alle volte ſuffocatione, e ſincope.

Mangiar-

Rimedio. Mangiarne di rado, & il meglio è non mai. Mà pure quãdo occorre, prendasi per primo pasto con molto zuccaro.

Gradi. E fredda nel secõdo grado, e humida, & tẽperatamente.

Tempi, Età, Complessioni. E cibo dà vsarsi ne' tempi molto caldi, è più conforme à i giouani, & à i colerici, che à i vecchi, & catarrosi.

La gioncata, come anco ogni latte quagliato, e congellato, subito mangiato si putrefà: e se dopò pasto si prende, fà discendere à basso tutto il rimanente del cibo indigesto, e crudo. Si digerisce tardi, e con gran difficoltà, & conuiene hauere gagliardo stomaco. Genera vn nutrimento grosso, che ageuolmente genera la pietra. A molti hà fatto venire quella specie di flusso, che si chiama lienteria, ouero leggierezza d'intestini. In somma è peggiore d'ogni sorte di latte. Questo nome di gioncata è tolto da' gionchi, ne' quali si conserua, e si porta.

Dalla quagliata, ò sia (come scriue il Pisanelli) gioncata si caua il sero di latte, tanto lodato da gli antichi, per lenir' il corpo, & per curar le male complessioni del fegato, causate da humori salsi, & acuti, & qual vsiamo ancora noi ad ogni sorte d'infermità, che vengono fuori del corpo nelle acute, come rogne, lepre, pustule, vlcere, & altre sorte di mali, che sogliono con esso guarirsi: Bisogna però auertire, che quando se ne vuol vsare si deue prima purgar il corpo, poi pigliarne ogni giorno almeno quattro libre per volta la mattina à digiuno, passeggiando come si fà dell'acque de' bagni, mà perche quà non si tratta di medicine, questo basti.

Ricetta. Che sia fatta di ottimo latte, e tanto fatta

di

di fresco, che sia ancor calda, perche cosi più presto si digerisce. *Elettione.*

Gioua à gl'huomini di calda complessione, conferisce à chi hà il flusso d'humori biliosi, smorza la sete, e l'ardor della colera. *Giouamenti.*

Nuoce allo stomaco frigido, indebolisce i nerui, e induce il sonno, & tardi si digerisce. *Nocumenti.*

Mangiandosi molto fresca, in vltima mensa, con molto zuccaro, & in poca quantità. *Rimedio.*

E fredda, e secca nel primo grado. *Gradi.*

Questo è vn proportionato cibo per giouani, per i colerici, e per quei che si faticano assai, e si può mangiare d'ogni tempo. *Tempi, Età, Complessioni.*

La ricotta offende manco lo stomaco, che'l cascio fresco; e se l'huomo sia sano, gli gioua più presto, che nuoca: mà se lo stomaco sia di fredda complessione, non la digerisce mai, per esser di sostanza fredda, e grossa. Nelche si vede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per calda. La ricotta salata è molto peggiore della fresca, perche dà pocchissimo, e cattiuissimo nutrimento, fà venir sete, restringe il ventre, commoue, e genera molta ventosità. Accresce la renella, e la pietra nelle reni, e ne' vasi orinarij, e con grandissima fatica si digerisce. Sono molto megliori le fiorite, perche essendo fatte della parte più pura, e liquida, si digeriscono più facilmente, & non hanno grossezza nessuna, anzi penetrano presto, rinfrescano, e cauano la sete.

Mangiandone della fresca, prouoca il sonno.

DELLA CONSVETVDINE.

Il continuo vso del formaggio nõ noce tanto.

NOn si deue conturbar l'huomo per le ragioni soura narrate, à chi è vso mangiar formaggio, d'astenersi d'esso, massime à chi è assuefatto con longhezza di tempo, & auidità dell'appetito di mangiarne; percioche queste sono le cause, che ne togliono vna grã parte del suo nocumento. Habbiamo ancora detto, nelle regole generali, che il cibo consueto, & che si prende con appetito, se ben sia cattiuo, che suole generar meglior sangue, che non fà il cibo più lodato, & non mangiato con tanto appetito: anzi la longa consuetudine, tuolta da fanciulezza dal mangiare, è di tanta virtù, che il veneno, & medicina venenosa, si conuertono in buon sangue. La onde in vna certa region dell'India, quando haueuano qualche cattiuo Signore, ò Rè, nutricauano alcune putte d'herbe chiamata Napello, qual è venenosissima, e così incominciando da piccola quantità, e continuando poi per tal consuetudine mangiar il veneno, in luogo di cibo detta herba; tutti quelli Signori, & Rè, che vsauano il coito con esse loro moriuano.

Cibo consueto, & mãgiato cõ appetito, se bẽ cattiuo manco noce.

Figliuole nutrite co'l Napello per venenar i suoi Signori cattiui.

ANNOTATIONI.

Essendo la con suetudine vna altra natura;

LA longa consuetudine de' cibi, e dell'altre cose non naturali, che sogliono immutar i nostri corpi, si douono regolare, e mantenere; secondo l'vso, e con-

e consuetudine anticha, hauuta da parenti, & costumi de' luoghi, come anco quella hauuta dalle baile: perciò ben disse Hypocrate nel lib. 2. dell'Aphorismi. Quinetiam quarum rerum inueterauit consuetudo, quamuis deteriores sint illæ, minus tamen insuetis malè afficiunt. Est ergò assuetorum vsus suscipiendus. Et trattando de gl'infermi, & specialmente di quei c'hano il gusto deprauato, ò abollito, nell'istesso libro: Paulò deterior cibus, & potus, suauior tamen, melioribus quidem: Sed insuauioribus est anteponendus. Et il medemo afferma nel 6. dell'Epidemij: perciò essendo la natura aggrauata dal male, debole è stanca nell'operationi naturali dello stomaco, & viscere: hauendo perduto l'appetito, tal volta appetirà qualche cibo, che di sua natura, ò qualità non sarà repugnante alla causa morbifica; nientedimeno tal volta è meglio conceder, qualche cibo consueto (se ben sia di qualche mala qualità) acciò più facilmente l'infermo, si possi notrire, che dal tutto presentar gli cibi necessarij all'infermità, & che siano nauseabondi: perche non sono riceuuti dall'infermo, ne tampoco sono abbracciati dalla natura: Così ancora à conualescenti, & sani; poiche per ragion hereditaria la natura, si è fatta famigliare, con detti cibi, per la perseueranza, & gusto d'essi: perciò imbracciati da essa, non resta alterata, non patisse alcuna molestia, si conserua nel suo stato, si fortifica, gli digerisse, & altera, e muta cioche essa, è solita ad alterare, & immutare, & non s'offende, mà si conserua nel suo essere; rendendo la sostanza d'essi cibi famigliare à essa, come ancora essi soccorrendola con le loro qua-

lità,

perciò, si deue in ogni modo conseruare.

Hyp. nel 2. dal l'Apho.

Hyp. nel medemo libro.

Hyp. nell'Epidemii.

Quando si deuono conceder i cibi, che sono di qualche mala qualità.

Sani, & conualescenti.

Auuiso à Medici.

Galeno.

Procurar si deue di nutrirsi di cibi buoni.

Piemonte si vsano cibi buoni.

Gente dell'Alpi.

lità, e così rendendosi à essa simili, s'alterano, & se mutano più facilmente; Mà se ben ciò sia vero, nientedimeno deue il Medico andarli ben cauto, & specialmente nelle graui infermità, per non patir calumnie: perciò Galeno n'essortaua lasciar di medicar molti, che sono inobedienti, gollosi, & beueroni: per non acquistar cattiuo nome di quello, che con tanti stenti, e sudori s'affatichiamo d'acquistare; però per il diffetto de tali, supplisca la prudenza del Medico poiche ingenium naturale medicam adiuuat artem. *Si deue però quanto sia possibile procurar il viuer, più presto parco, che troppo liberale, & assuefarsi à mangiar cibi, che siano di buono, e non di cattiuo, ò vitiato nutrimento; perche questi generan l'allimento fluido, & rendono la natura debole nelle sue operationi: al contrario fà il buon nutrimento, che rende la natura del corpo forte, in tutte le sue operationi: perciò l'operatione d'essa, & dell'animo per l'harmonia proportionata, rendono le fontioni buone, & perfette; Così l'esperienza lo dimostra: poiche i Piemontesi auezzi à mangiar cibi di buon nutrimento, buone carni, & buon pane di formento, & beuono ancor buon vino: sono fioriti, e viuaci: come ancor le Donne, che sono di bellissimo sangue; & perciò non è marauiglia se il Bottero dice, che sono gente data à piaceri, & balli, & allegrezze; poiche questo procede dalla buona qualità, e temperie del sangue, che gli rende amoreuoli, allegri, affabili con tutti, & non sono fraudolent; mà religiosi, & timorati di Dio, & obedienti, e fedelli al suo Prencipe. Tengono poi il secondo luogo à quelli che sono vicini all'Alpi, che si notriscono di laticini, e castagne,*

stagne, sono gente fiorita, e bella; mà non tanto, come è tutto il Piemonte. Veggiamo poi in altre vicine parti soliti à notrirsi de' cibi di mal nutrimento, come pan di melicha, miglio, panico, formentone, legumi, e simili di mal, & poco nutrimento, che (eccetuato i nobili, Sacerdoti, e letterati) sono quasi tutti (massime i gregarij) di ferino, lurido, & di brutto aspetto, & che non hanno gentilezza, ne tampoco nobiltà, & nitidezza in loro. Così sono ancora molti c'habitano nell'alte Alpi: Mà la causa perche costoro hanno tanti Dottori, Preti, & Procuratori, & gente data alle lettere, & sono acuti d'ingegno, e che difficilmente si lasciano inganare, come si legge nel Thesoro politicho Francese, & molti viuono ancora più longamente, che i Piemontesi; dico ciò proceder dal viuer parco, e dalla consuetudine de detti cibi, i quali si sono fatti famigliari à essi; perciò all'hora non nuoceno, mà giouano, e con essi si notriscono: poiche ab assuetis non fit passio, & si fit non tanta, che attendano poi alle lettere, che siano acuti, questo hauiene perche abbondano di sangue melancolico; & come dice Marsillio Ficino, Spiritus flagrat in sicco; Perciò non è marauiglia se siano di simile natura; come ancor quei d'alti monti, viuono molto, per la vita parca; poiche natura est paucis contenta: Come ancor per la buontà dell'acque, per la purità dell'aria, & per esser remoti ancora da negotij, & cure troppo fastidiose, chi gli possino distemperar le temperie del corpo: la onde essorto tutti à viuer parcamente, & alleggersi aria buona, schiuarsi dall'affetti dell'animo, & far nutrir suoi figliuoli à buone baille, & che si notriscano de' cibi buoni,

Gente, ch'habitano l'alte Alpi.

Perche gl'huomini, che si notriscono di cibi, che generano sangue melancolico, siano d'ingegno acuto, come Canauesi, & Biellesi.

buoni, & indi educarli con le ottime regole Christiane, & morali. Et ciò facendo viueranno longamente sani, haueranno buon colore, e florido, staranno con l'animo giocondo, & saranno prosperosi con l'aiuto del Signore Ottimo, e massimo.

DELLA CARNE. Cap. XXXIII.

Trà tutti i cibi, la carne è di ottimo nutrimento.

LA carne trà tutti li cibi, è di ottimo nutrimento, conforta il corpo, corrobora, & ingrassa: il suo cibo è di propinqua conuersione in sangue: perciò quelli che mangiano molta carne, & propriamente co'l beuer vino, incorrono in replettione, per la qual cosa à questi vi bisogna spesso la flobotomia: ò vero medicina solutiua: secondo l'opportunità della bontà, & malitia della carne, se varia in molti modi, li quali bisogna intendere, per la conseruatione della sanità.

Dāni che apporta il mangiare troppa carne.

Varietà delle carni.

1 Il primo modo, è per la differenza del sesso.

2 Il secondo, si piglia per la differenza della castratione.

3 Il terzo, per la differenza della giouentù, & della vecchiezza.

4 Il quarto, per la differenza della regione, doue si habita, & de' luoghi, & pascoli che hanno.

5 Il quinto, per la differenza della grassezza, ò magrezza, & della sanità, & infermità.

6 Il sesto, per la differenza delli tempi dell'anno,

l'anno, ne' quali si mangia la carne.

Il settimo, per la differenza dell'artificio, & del modo di pparарle, & del cuocerle.

Differeze varie delle carne per conseruatione della sanità.

L'ottauo, per la differenza delle specie de gl'animali, secondo la loro propria natura.

Il nono, per la differenza di diuersità delli membri.

La prima differenza. Conciosia cosa, che ogni mascolino, sia più caldo, e più secco di ciascuna femella, della sua specie; perciò si varia la sua bontà della carne secondo il sesso: appresso alla variatione della natura delle specie de gl'animali. Et se bene, che per la maggior parte della carne delli maschij, sia più lodabile, della carne delle femelle: nondimeno in alcune specie, la carne della femella, è più lodabile: Come la carne della capra, à rispetto à quella del becco, & la carne della gallina, rispetto à quella del gallo.

Prima differenza.

Alcune specie d'animali, gli maschi sono manco buoni, che le femine.

La seconda differenza: veggiamo che gl'animali castrati sono assai megliori, che li mascoli, & le femelle di quella medesima specie; perche gli mascoli castrati sono megliori, che le femelle; per la natura mascolina, e megliori sono, che li maschi, per la castratione; perche la castratione rimette il calor naturale, & similmente per la siccità, si riducono ad vna specie temperata, per essa castratione, à benche gl'animali castrati, habbino somiglianza con i maschi, non sono però sottoposti al coito; perche dice Aristotile nel libro de parti d'animali, gl'animali ch'vsano molto il coito, tosto

Seconda differenza, per la castratione.

Aristotile.

Danni per il superfluo coito.

Comparatione de' maschi con le femelle.

s'inuecchiano, & loro carni diuentano aride, s'indurano, & acquistano la natura della vecchiezza; similmente per comparatione de' maschi, alle femelle; i maschi non sono offesi dal parto, & dall'ouare, & l'esperienza lo dimostra à noi, che vediamo la carne delle capre, vacche, pecore, & simili animali non partorienti, hanno assai meglior carne, che quei che partoriscono, & le galline, che non fanno l'oua, esser megliori dell'altre, si dice che le galline sono megliori nell'inuerno, che in tutti gl'altri tempi dell'anno; perche nell'Autunno per la maggior parte lasciano di far l'oua; & per questa ragione, le femelle de gl'animali sono ancora megliori castrati, che non castrati, come appare nelle scroffe castrate, & galline chiamate caponesse; nondimeno gl'animali castrati, per esserui debilitato il proprio calore, moltiplicano dentro à loro corpi vna humidità, & grassezza non molto ben digesta, & alcuna volta sono di mal nutrimento.

Galline in qual tempo siano megliori.

Castrati.

Caponesse.

La terza differenza si piglia dall'età.

La terza differenza à noi è manifesta; perche vediamo, che l'età de gl'animali, che conferisce molto alla bontà della carne, la proprietà de gl'animali è humida, & quanto più s'inuecchia, diuenta più secca; benche tal volta per accidentale humidità, si potranno inhumidire, quelli animali, de quali la natural cōplessione, è secca sono megliori in quella età, nella quale la loro naturale complessione, e siccità è temperata, con la propria humidità, nella lor conueniente età, e complessione; cosi

Animali di natura secca, quādo sia buona la loro carne.

vedia-

(v)ediamo, che la carne caprina, e bouina, è (m)eglior nell'età, che si lattano; perche la (l)oro naturale complessione, & siccità, è con(t)emperata con l'humidità loro naturale, nella (c)ongruenta età, & pueril complessione, & (q)uesto non occorre alle carni, che naturalmē(t)e hanno humida complessione, & perciò di(c)ono, che l'agnello, & il porco nel tempo di (l)oro lattatione sono di mal grosso, & hu(m)ido nutrimento, grauante lo stomaco; per(c)ioche la natural complessione, si congionge (c)on l'humidità, dell'età proueniente, & con (l)a pueril complessione: mà in progresso d'età, (l)a loro humida, & natural complessione, nel (d)iscorso di detta loro età, si contempera à mag(g)ior siccità; & perciò appresso à Medici, & (s)pecialmente Arabi, doue non è in gran vso la (c)astratione de' mottoni, è molto lodata la car(n)e dell'agnello d'vn'anno, cioè inanti la polu(t)ione. Ogni carne d'animali vecchi, è pessi(m)a, & è di difficile digestione: come ancor li (a)nimali, che sono all'hora vsciti dal parto, ò (u)ero quando ad esso sono prossimi. Tutti gli (v)ccelli, che si mangiano auanti, che mettano (l)e buone piume, generano humori putresibili (n)ello stomaco, & abbomineuoli à tutto il (c)orpo.

Carne bouina, e caprina.

Carne di natura humida.

Arabi nō vsano la castratione.

Carne d'animali vecchi biasmata.

Animali vsciti all'hora dal parto sono biasmati.

La quarta differenza, è che noi vediamo (g)l'animali esser megliori, secondo la diuersità (d)elle regioni, come de' luoghi montuosi, & (s)assosi, che producono meglior castrati, & di (s)ottile, lingiera, & più saporita carne, che le (m)aritime; & il contrario sono le carni delle re-

Quarta differenza, secondo le regioni.

Carni di regiō paludose biasmate.

Buoni pascoli generano carni megliori.

gioni paludose; perche le meglior herbe de' pascoli producono megliori humori, meglior latte, & carne, & tanto più producono meglio carne gl'animali, quanto più hanno proportionati cibi, alle loro nature; La onde diciamo che la carne porcina, c'habbia mãgiato il giande, esser megliore di quella, c'habbi mangiato l'herba, li caponi, & galline esse megliori, quando sono nutrite di formento, & miglio, & di quelle che sono nutrite d'herbe, ò di crusca.

Carne porcina

Caponi.

Quinta differenza.

Quinta differenza, tutti gl'animali assolutamente, che tengono mediocrità trà la grassezza, & magrezza, sono più lodati, & sono megliori degl'altri; perche la grassezza soperchia, abbatte l'appetito, debilita lo stomaco, impedisce la digestione, dispone il corpo à mali humori; onde per maggior cautella, si deuono elegger delle grasse carni, il più magro, & delle magre, si deue mangiar le più grasse.

Essendo le carni grasse, si deuono mangiar le parti più magre, & il contrario nelle magri.

Sesta differenza.

Sesta differenza, tutti gl'animali caldi sono megliori nell'inuerno, & gli freddi nell'estate: onde la carne porcina appresso à quelli, che non contradice l'appetito, è megliore nell'estate, che nell'inuerno; & ciò per la sua humidità, e quella de pippioni, è meglior nell'inuerno, che nell'estade: le quaglie sono megliori, nell'Autunno, che nella Primauera: gli piccioli vccellini, quando fanno i suoi nidi non sono buoni; mà nell'Autunno; quelli che si notriscono de fichi, & vue sono megliori. Li tordi sono megliori nell'inuerno, mentre che non s'essercitano tanto nel volare; perche nel-

Carne porcina

Pipioni.

Quaglie.

Tordi.

l'inuer-

l'inuerno, quando v'è la neue, vanno per terra, appresso le radici de gl'alberi, cercando vermicelli per il loro pasto, & all'hora sono più buoni.

Settima differenza, grande differenza, e diuersità acquistano le carni, nel modo di prepararle, & condirle, le carni gregie riescono megliori arrostirle, che cuocerle allesso, sono ancora megliori mettendole sopra le viuaci braggie, à finche la sua superflua humidità discorra, & si risolua sopra i carboni, & diuentino più secche; le carni magre, è meglio cuocerle allesso, che arrostirle; accioche la loro siccità si contempri con l'acqua; la carne, che tien del magro, & del grasso, si possono nell'vno, & l'altro modo cuocerle arrosto, & allesso, & questo secondo la natura dell'animale, & secondo l'appetito di quel che le mangia: alcune carni si ritrouano, che sono meglior rostite, come quella del porco, & d'altri animali humidi, alcune carni sono megliori cotte allesso, come sono le carni bouine, & de gl'altri animali sechi; le carni fritte, & le cucinate in vna pignata, ò in vn vaso anegate, & stufate; sono mezzane in virtù, trà le rostite, & cotte allesso; le fritte sono propinque più alle rostite, & le cotte co'l brodetto nella pignata, alle cotte allesso, si deue bene auertire, che le carni rostite, non siano fortemente serrate, con il coperchio, anzi si deuono lasciar scoperte; perche le carni rostite, quando si coprono troppo, & che non possono vaporarsi, si riempiono de flati; come vogliono gl'auttori: si è ancora ritrouato,

Settima differenza.

Preparation delle carni.

Carni greggie ò grasse.

Carni magre.

Carne mediocre.

Carni alcune eßer megliori rostite, & altre bollite.

Carni fritte, è stufatte.

Carni rostite di maggior nutrimento.

Carne rostita hauer humidità naturale.

trouato, & per esperienza veduto, e trouat[o] che le carni rostite sono di meglior, & ma[g]gior nutrimento, & esser più conuenient[i] corpi robusti, & esser anco più di difficile c[on]gestione, & generar più secco nutrimento, c[he] quelle cotte allesso; perche queste sono più h[u]mide, & ciò dalla humidità acquea acciden[]tale, se ben che le rostite sono più humide, [] humidità propria, che le allessate; perciò n[u]triscono maggiormente le arrostite, che le a[l]lessate. La carne rostita, si cuoce con la su[a] propria humidita, & allessata con l'altrui, ch[e] li caua la sua propria humidità; perciò si ren[]de più secca d'humidità propria, che non [] l'arrostita. Si deue ancora auertire, che le ca[r]ni, che si mettono arrostire, si debbano pron[]tamente approssimare alle braggie, ò al fuog[o] grande, accioche prontamente, si faccia la cro[]sta, per la quale s'impedisce, che il calor de[l] fuogo non penetri alle parti intrinseche, & al[] la decottione della parte centrale; perciò diss[e] Aristotele, che era cosa più artificiosa, l'arro[]stire, che allessare. Le carni acquistano virtù oltre la loro propria naturale, tale quali son[o] le cose, con quali si condiscono. Di tutte que[]ste regole c'habbiamo detto, molte ne lascia[]mo per breuità à dire; perche l'esperienza n[e] rende chiara testimonianza.

Carne rostita, & alleßata.

Carne posta su le grandi braggie.

Aristotile.

Ottaua differenza.

Differenza tra le specie d'animali.

Ottaua regola, è cosa chiara, che alcune spe[]cie d'animali, hanno meglior carne gl'vni, de gl'altri assolutamente, come trà volatili, è me[]glior la carne della starna, ò faggiano, ò galli[]na: ma trà gl'animali seluatici, il capriolo, & i[l]

porco

porco cinghiale giouine, inanti c'habbi vsato il coito: similmente trà gli membri v'è gran differenza; perche sono assai megliori i testicoli, & le mamelle, del fegato, & altri membri, & accioche questa ottaua differenza, ò diuersità d'esse se n'habbi notitia, si metteranno in parte le virtù di ciascuna specie d'animali comestibili, & de' suoi membri. Primo comminciarò dalla starna, come dalla più nobil carne.

Differenza tolta dalle parti d'animali.

Nono.

ANNOTATIONI.

Che la carne d'animali maschi sia più buona, & saporita, che la feminina eccettuate alcune, come della capra, & gallina non è dubio alcuno; poiche il sesso masculino è più caldo, e secco del feminino, come ne vuol Galeno nel lib. de semine, oue scriue, manifestum igitur iam factum est in calidiori, & sicciori temperamento masculum generari, in frigidiore verò, & humidiore fœminã. *La onde per l'abbondanza dell'humidità restano esse più insipide, & l'ariete, & il becco sono più cattiui, per la superflua siccità, & il gallo, della gallina, per la nitrosità di sua carne, la quale è atta à purgare, & perciò i Medici lodano più la gallina, & la picciola femina, per non hauer tanta calidità. Il simile, i castrati sono più lodati, che quei che non sono castrati, p le ragioni sopra narrate. Galeno ancora loda nel libro* De attenuante victus ratione, *gl'animali di montagna, per esser più caldi, & secchi; così dicendo.* Animalia, quæ in montibus viuũt, omnia sunt tùm sicciora, tùm calidiora temperie, eorumque caro minimum pituitosa, ac

Carne de' maschi più lodata

Carne di femel la lodata.

Galeno.

Ariete biasmato.

Castrati.

Animali di montagna.

viscida existit. *Quanto alli animali castrati* [...] *cenna ancor Galeno nel lib.* 2. de alim. castratoru[...] carnes sunt præstantiores, quemadmodum [...] num pessimè; *perciò la più lodata è quella de' ca[...]strati, & che non sij ancor troppo grassa; poiche [...] cose troppo grasse non sono lodate da Galeno, nel pri[...]mo* de alimentis, *è trattando del seßamo così dic[...]*
Quamobre meos, qui ipso vescuntur celerit[...] implet, stomacum subuertit, vt pinguia om[...]nia. *il simile dice de' castrati, eßer più soaui al gu[...]sto, & che sono di maggior nutrimento, & p[...] facili al digerirsi, & ciò nel terzo d'alimenti. De[...] animali giouani, lo scriue Galeno nel citato luogo; m[...] perche habbiamo detto, che la carne de' maschi è pi[...] sana, & saporita di q̃lla della femina, per non hau[...] tanta humidità, così dourrebero esser i castrati, [...] quali sono più humidi, che non castrati. A quest[...] si risponde che gl'animali castrati hanno più abbon[...]dãza d'humido innato, che nõ castrati, e quelli anco[...]ra sono più secchi di siccità acquistitia; per il coito perciò non sono così lodate, & la siccità ne' castrati & giouani è in qualità temperata, & non soprabun[...]dante, come nella vecchiezza; perciò tal carne vien[...] biasmata da Galeno nel primo de alim. come habbia[...]mo detto: à questo effetto gl'animali, che presto di[...]uentano di complessioni secca, come il bue, & la ca[...]pra sono aßai megliori, nell'età che si alattano, co[...]me è il capretto. Ancora tutti gl'animali, che hanno il latte, & vccelli, che couano l'oua sono in quel tempo cattiui.*

Circa l'età delli animali: in che età siano megliori, lo descriue l'istesso Galeno nel terzo de alimenti. In vniuersum autem augessentium caro, multò est

Galeno.

Castrati.

Galeno biasma la carne troppo grassa.

Perche la carne de' castrati, è più sana che l'altra.

Galeno.

Animali, che lattanò vccelli, ch'ouano sono cattiui.

Età d'animali qual sia megliore.

Galeno.

præstan-

præstantior, quàm inclinantium ętatę: media verò est interutranque florentium: praua autemadmodum est nouellorum, sed diuersa ratione, ac senum. Si quidem horum caro dura est, & sicca, ac neruosa; ideoque concoctu difficilis, & nutrimenti exigui: Contra animantium nuperrimè æditorum corpora, muccosa sunt, ac humida, eoque excrementis plena: faciliùs tamen per aluum descendunt.

Circa la varietà de' luoghi, si vede, che sogliono variar la loro bontà: come manifestamente, si vede che i vitelli sono più celebri nell'Italia, che in altre parti, & massime nel Piemonte: I montoni sono celebri in Francia, & massime in Prouenza, & in Piemonte sono cattiui, massime all'infermi: si lodano ancora i boui d'Inghilterra. A questo proposito benissimo dice Galeno, nel citato luogo. Secundùm etiam præparationis modos, & locos in quibus ipsa animalia viuunt, non mediocris eorum est differentia. *Quanto alla grassezza, si deue sempre procurar il mezzo, trà la carne grassa, & magra: come habbiamo detto nel citato luogo del Sessamo.*

La varietà de' paesi immuta la bontà delle carni.

La mediocrità nelle carni, si ricerca.

Circa la stagion dell' Anno, si come si deuer vsar diuersa regola di viuere secondo, che si và mutando l'età dell'huomo, & che si và variando il temperamento, così ancor si variano i cibi secondo le qualità, come ancora si deue misurar la quātità d'essi secondo la mutation dell'anno, come nell'inuerno Hipocrate nell' Aphorismi, n'insegna vsar maggior copia di viuande: per il longo dormire, & per esser più caldo lo stomaco, & ventre: Insignes capacitates internæ hyeme, & verè sunt natura cali-

dissimæ, & somni longissimi: ijs igitur temporibus cibi accessio est adiungenda: *Così ancora nelli eccessiui caldi, loda Galeno l'vso de' frutti fugaci, quali sono di cattiuo nutrimento: Così dicendo nel libro de* cibis boni, & mali succi. Vitanda autem penitus, quæ vitiosi succi sunt, præterquàm æstate, cùm languentium corporum siccitati, & calori occurrendum est. *Così la prouidenza Diuina, ne và prouedendo i cibi, conforme alle stagioni; perciò loda ancora l'vso della carne porcina, nell'estate, & questa non intende della salata; mà della fresca, qual per esser humida, si può in quel tempo conceder, & in questo tempo lodò Galeno, li piedi di porco, così scriuendo nel libro sopra citato.*

Cibi cattiui conceduti nell'estate da Galeno.

Carne di porco nell'estate.

Prudens tamen vir ad refrigerandos æstus, ex balneis rediens epota prius aqua, mox vino mediocriter aquoso, ijsque per vomitum redditis, lactucam edat, quæ innoxia est, simulque vires habet refrigerandi. Sumat posteà suillos pedes bene decoctos ex aceto, & garo *Così ancora della preparation de' cibi, così dice*. Cæterùm præparata, percoctaque commodiùs transmutantur quàm cruda, cùm ad inuicem concoctionis succedant. *Et nel libro terzo de alimentis.* Secundùm etiam præparationis modos, & locos in quibus ipsa animantia viuũt, nõ mediocris eorum est differentia. *Dice poi, che la carne bollita fà ottimo sangue*. Carnes quidem cùm probè elixæ fuerint, optimum gignunt sanguinem, & potissimum, si eæ animalium boni succi fuerint. *Le rostite poi non v'è dubbio, che non siano di più nutrimento; imperoche non lascia-*

Le preparatione de cibi. Galeno.

Carne bollita.

nō la loro parte nutritiua nel brodo ; mà sono più essiccanti: come anco le salate ; mà d'assai più , che le altre , come dice Galeno nell' vndecimo delle facoltà de sempl. Nec parua existit carnium differentia , dùm quasdam carnes condimus. Nam interdum animalis temperie humidissimi caro salita , longè exiccantior euadit ea , quæ sicca natura extiterit. Verùm inter eas , quæ salitæ non sunt , siccior est assa , quàm quæ in aqua , est elixa . *Le stuffate ancora sono di grandissimo nutrimento , e le cotte in pasticio , se ben alcuni le biasmano ; perche nō sono euentate mentre , che cuoceno. Del resto le carni acquistano diuersa natura , secondo le varietà delle cose , che vi si mettono nella loro preparatione.*

Carne salata.

Carne rostita.

Pasticij.

Specie d'animali.

Circa le specie de gl'animali , ch'è l'ottaua differenza , così dice Galeno , Volucrum tamen caro concoctu facilior est , præcipuè perdicis , attagenis , columbæ , galli gallinacei , & gallinæ , turdorum verò , & merullarum , minutorumque passerculorum caro , quàm prædictorum est durior. His autem ipsis , turturis , palumbi , anatisque caro , etiam durior existit. At phasianorum , quòd ad concoctionem , & nutrimentum attinet , carni gallinarum est similis : voluptate tamen in edendo eam superat. His durior est pauonum caro , & fibrosior , & difficilior concoctu .

GALLINA.

LE carni , come quelle , che sono necessarie à conseruare la sanità , & che , come atte à procreare buono sangue , facilmente si digeriscono , & si conuertono in vn sugo conueniente alla natura

ra no-

ra nostra, si deuono vsare ordinariamente trà gli altri cibi. Et perche non sono tutte vgualmente salutifere, quelle sono stimate le megliori, che sono frolle, molli, tenere, non però che siano longamẽte state amazzate, come tiene communemente la più parte de' Medici, non considerando, che quella tenerezza, che si fà, è per causa della putredine, che comincia à farsi, ò vogliamo dire, che si preparano à putrefarsi. Et perciò Hippocrate vuole, che si mangiano fresche, & subito, che sono state ammazzate, come quelle, che danno maggiore, & megliore nutrimento al corpo nostro. Il che si vede nelle bestie, che si notriscono di carne, ch'amazzano, la qual mangiano subito, & meglio si nutriscono. Però io sarei d'opinione, che si diuidessero in tre età, cioè che a' vecchi si lasciassero diuentare frolle al sereno, & che foßero ben cotte, che a' giouani, & gagliardi si cuocessero, così fresche cioè di fresco amazzate, & che à quelli di mezz'età fossero d'vn giorno, ò di due, come scriue Rabbi Moyse al 20. de gli Afforismi, & queste deuono essere grasse, humide, gioueni, fresche, & meschie trà'l rosso e'l bianco, si come sono quelle (comminciando dalle più volgari, & communi a' ricchi, & a' poueri) di vitello giouane, lattante, di sei settimane, ò otto, & rostite. Poi quelle de' pollastri, tanto per i sani, come per gl'amalati; quelle de' caponi, & successiuamente de' fagiani, de' colombi domestici più tosto, che de' seluatici, de' pernici, di lodole, de' tordi, de' tortore, & d'altri vccelli di campagna, & de' boschi, & in somma di tutti gli vccelli piccioli, & freschi, & giouani, i quali chiama Galeno monticoli; perche habitano i monti, &

i boschi.

boschi, tra' quali generalmente si lodano più quelli, che sono velocissimi nel volare, & non lasciarò più di dire, che trà essi, quello, che si chiama galerita, & moticilla (perciòche muoue sempre la coda) & hà in capo vna cresta in modo di corona, & pecciolo più d'ogn'altro (eccetto del Rè picciolo) cotto, & mangiato, guarisce il dolor colico. Et così come le sudette carni d'animali volatili, sono le più lodate, & più facili à digerirsi, massime à persone, che non fanno essercitio, & che attendono à gli studij, & alle contemplationi; perche volano continuamente, così per il contrario sono vituperate quelle, che habitano l'acque, & i luoghi paludosi, come ocche, anatre, & per dir breuemente tutti quelli, che hanno le gambe, il collo, & il becco longo, fattogli dalla natura, acciò, pascendosi nell'acque possino arriuar à trouare il cibo. De' quadrupedi, come quelle del capretto giouane, & lattante, per esser il primo, che porta il vanto tra' quadrupedi. Poi de gli agnelli giouani, della lepre, quantunque da molti biasmata, perciòche genera vn sangue molto grasso, & melanconico: Del coniglio meglior della lepre, del montone, dal porco seluatico tolto in caccia, come che generi sangue puro senza escrementi, & del capriolo. Sono anco molto lodate da Galeno, & da altri Medici quelle de porci domestici, & grassi, per la lor similitudine, ch'hanno con la carne humana, massime se saranno nutriti in campagna la maggior parte del tempo, & se saranno fresche, & di giouani animali, & non vecchie, ò salate, mà con tutto ciò non se ne deue mangiar in quantità, perche grauano il ventricolo, & specialmente à persone delicate, & perciò le laudo più à

persone

persone di fatica, & di campagna, à quali danno gran nutrimento, & vtilità. Et queste sono le carni che per sanità del corpo (moderatamente però) si possono con sicurtà vsare, & mangiare, & più dell'vne, che dell'altre secondo il costume, & gusto, delle quali non si deue mangiare in gran quantità, ne con molta auidità, come molti golosi fanno, imperoche quantunque buone, mangiate voracemente, & in quantità, tardi si digeriscono, & si distribuiscono per le vene à nutrimento del corpo. L'altre carni, come de' tori, boui, vacche, peccore, galli, capre, camelli, asini, orsi, volpi, lupi, & d'altri simili animali, sono tutte cattiue; & guastano la sanità à chi le vsa. Io trouo appresso ad altri valenti scrittori di medicina quest'ordine nelle carni di buono nutrimento, & elette, cioè, che prima pongono la carne della gallina, che non hà ancora fatto oua, della cui carne copiosamente ne scriue Auicenna: poi quella del capone; Terzo della tortora; Quarto del storno giouane, per essere carne leggiera. Quinto del colombo. Sesto della quaglia, mentre però si mangi con carne graßa, ò sia co'l formaggio grasso, & fresco, per ouiare à gl'effetti, che può causare la sua carne, massime s'ella haueße mangiato dell'elleboro, del qual si diletta pur aßai. Settimo pongono la carne del fagiano, cioè gallo seluatico, il qual io metterei de' primi per le sue buone qualità, hauendo la sua carne molto cōuenienza cō la carne humana; Ottauo quella del merlo; Nono pongono la beccazza, la cui carne trouo essere molto vtile à chi patisce tremore, & debilità de' nerui. Decimo quella della pernice, la carne della quale è annouerata trà le carni leggiere, & che ingraßano, &

questa

uesta carne Galeno la preferisce alle carni di tutti i animali volatili, la qual molto conferisce alla memoria. Vndecimo pongono la carne del fringuel-, messo in questo luogo nel numero de' tordi, & animali di gran velocità nel volare, che stanno nel- vigne in compagnia de' tordi à mangiare i vachi 'vua. Duodecimo mettono l'otice chiamato da' Frã-esi Ostarde. Tertiodecimo vi pongono il Tremulo, osi detto perche quando camina, hauendo la coda olto longa, sempre la và dimenando, & è anima-, che hà sopra il capo alcune penne longhe, & stà pra le riue del mare. Mà lasciando da parte que- l'ordine, & seguendo quello del Pisanelli, il qual e hà parlato diffusamente, non mi estenderò, saluo i qualche proprietà loro trouate appresso molti scrit ori.

BENZO. *Starna.*

La starna hà la carne più sottile, & più leg-giera di tutti gl'altri vccelli, & declina ad es- er temperata: ingrassa il corpo, conforta il cuore, e cura la sua debiltà, conferisce al fega- o, & lo stomaco: gioua alli hydropici, inci- a, & augmenta il coito, & è buona à questi, che vogliono esser gouernati con regola, & guardarsi da cibi cattiui, & sono più conue-nienti, e meglior i suoi polcini, ò polli.

BERTALDO. *Starna.*

La starna è così chiamata, come dice Plinio, quasi sterna; la causa è che mai si domestica; mà sempre itien del seluatico; perciò credo che molti si sono ensati, che fosse l'Attagena de Greci, ò come la domanda Galeno ἀτταγὴν, ὁ ἀτταγας, *ò vero co-me altri dicono, ò* ἀτταγην, τ' ἀτταγᾶρ, *perche Plinio nel lib. 10 dice ch'è vn vccello assiatico nobi-lissimo, & che essendo preso mai più canta, & il*

Attagena.

più

più celebre, è il Ionio, e così Martiale dice inter sapores fertur alitum primus. Ionicarum gustus attagenarum: *per questa sua melancolia hanno giudicato, che fosse la starna: mà pur Vlisse Aldrouando nella sua ornithologia nel lib. 13. c. 9. afferma per certo eßer il Francolino, il quale dice Giulio Scaligero, che non solo sonoin Asia è Rhodo: mà ancora in Spagna, & ne' monti Pirenei, e d'Aluernia, come ancor sù l'Alpi nostre: mà di raro vēgono, & di queste dice hauerne mangiato il Rè Francesco di Francia.*

Francolino.

Et delicatiore, quæ valens succo.
Maiore corpulenta Attagen præsto est.
Oris prouincialibus pyrineis.
Nomen minutiore deferens flexu,
Nam Francolium turba nuncupat vulgi, *è questo par che affermi Plinio, quando nel lib. 10. cap. 48. disse* capitur, & in Gallia Hispaniaque, & per Alpes etiam: *nascono ancora copiosi ne' monti di Sicilia, come dice Vlisse: in Piemonte è passagiero, e di raro si vede. L'vso di queste carni, è sempre stato in gran stima, & è dell'istesse qualità delle perdice, e si acconciano nell'istessa maniera. E le più celebri secondo Galeno sono quelle, che non sono ingraßate in casa. Che la starna non sia il L'attegena lo conferma ancora il Volaterrano, e l'Aldrouando, qual rifiuta ancora nel lib. citato à c. 13. l'opinion del Conciliatore, qual si pensò, che fosse la starda, per la somiglianza del nome: Gulielmo Regino, si pensò, che fosse la becchasea, & il scholiastes di authorità di Myndio citata d'Atheneo si pensò, che fosse il fagiano gentile, mà lasciamo queste opinioni da parte, e diciamo con la volgar opinione,*

Plinio.

Galeno.

Regino.

ione, e con l'Aldrouando, che sia la starna, la perdice ordinaria di pianura, chiamata da esso perdix cinerea, siue starna, della quale Giulio Scaligero d'essa così scriue.

Perdix.

Iam caccabantes gaudio intimo ludunt.
Quæ lautiores etiam expetuntur ad lances,
Rubella perdix delicata, & astuta.
Et nigripes, quã Hetruscus autumat starnã.
Et quas niuales candidas alunt Alpes.
Et quam sapore præditam minus firmo.
Taurina gens Gallinam vocare iussit.

E noi ancora in Piemonte diciamo esser quella specie di perdice, che dimora nelle campagne, & ne' piani, & volgarmente, si chiama pernis, ò perdis, e di queste v'è ne sono ancor due sorti, l'vna più grossa dell'altra, & han la carne assai più saporita, che le perdici, volgarmente chiamate di montagna, per esserne ne' colli, monti in quantità, si mangiano sempre rostite, inuolte co'l lardo, & indi con aceto, ò sugo de' limoni, & vn poco di pepe. I piccioli perdigoni, come ancor le giouanette sono più celebrate. Le vecchie starne non si mangiano se non lasciate alquanto morte, che siano friabili, & indi sminuciate, si fanno cuocer con brodo grasso, aceto rosato, sugo de' limoni, ò citroni, con vn tantino di sua scorza, & pepe. Dice il Castor Durante, che mangiando per vn'Anno integro ogni giorno, vna starna, ò perdice, che guarisce il mal Francese.

Starna vecchia.

Francese.

Teniamo ancora, che sia più sana, che la perdice, & Elluchasem dice, che la starna è di natura temperata: mà declina alla calidità, & essendo grassa, che douenta humida, & che è prossima alla na-

..a del fagiano, e di più nella temperanza, e s
ilezza tener il primo luogo la starna, il second
fagiano, il terzo la perdice. Rhasis dice, ch'è v
le à conualescenti; per hauer il corpo refrigerato
diminuto: Caro perdicis maris calida est, & h
mida, inflat, venerem promouet, obesat, ca
facit, & sanguinem multum auget: perciò n
la lodarei à febricitanti, si deue ancora auertire c
Arnaldo di Villanoua, che la starna, ò perdice n
vuol esser troppo arrostita, acciò non douenti trop
essiccante.

BENZO. Perdice.

Le carni della perdice. La perdice è spec
di starna (se ben ch'alcuni tengano il contra
rio) fà buon augmento al ceruello, & augm
ta l'intelleto, escita il coito, & augmenta
materia della sperma.

BERTALDO.

*La perdice, come ancor la starna era in tan
prezzo à presso gl'antichi, che Aristippo non si ve
gognò di accomprarne vna al prezzo di 100.* dran
*me, come degna da Prencipe, e Martiale anco
la celebraua trà le cose rare in suoi tempi.*

Martiale.

Ponitur Ausonijs auis hæc rarissima mensi
Hanc in lautorum mandere sæpè soles.

*Giulio Cesare Scaligero dice esser vn' animale e
legantissimo; perche concilia gl'animi delli Auoca
ti, & Procuratori.*

Placida labonis puteal, toral, matella.
Ardenti cadi fulgure, perdice, saperda.

Coturnice.

*Questa si chiama da Romani Coturnice, e di tut
te se ne mangia in copia nel Piemonte, chiamate d
essi* pernis gallie, *dalla voce Sauoiana gaille, ò gau
le, cioè di color vario, come trà lor spesso nel colo
sono differenti. Gl'Astegiani le domandano Maren*

ghe

che per esserne in quantità nelle colline, e Alpi Liguri, che diuidono il Piemonte dalla Liguria. Hanno queste il becco è rostro rosso, e sono assai più grandi delle starne, e più celebri alle mense dell'Altezza di Sauoia. Queste facilmente si rendono domestiche nelle case, ilche non fà la starna. Si mangiano à noi rostite, e di raro alesse, se ben in questa maniera le lodi Antonio Gazio, per tamperarli la loro siccità. Il Platina ancora, aggiontoui saluia, e pepe, è Atheneo ancora: mà vi aggionge molti aromati insoaui al gusto, come la mirra, seme d'apio, ligustico: Noi dopò, che sono arrostite è fredde si minucia trita la polpa, e si mette à cuocer co'l brodo, pepe, garoffani, sugo de limoni, ò aranci, ò aceto, e così resta cibo dellicatissimo, alcuni vi aggiongono vino, altri zuccaro: altri ne fanno pastici, ò torte con aromati, e lardo di porco: Si deuono lasciar prima vn giorno morte, acciò siano più friabili, come vuole Simeon Sethi, e Galeno ancora nel libro de attenuante victus ratione. Perdices verò, ac turtures nec durissimas habent carnes; nec concoctu difficiles, nec prauo succo refertas, sed ipsarum durities, si mortuę vno die asseruentur facilè vincitur, fiuntque omnium friabiles, atque inculpatæ. Alimentum autem dant corpori laudabile, sanguinemque minimè viscidum generant, & crassi, ac tenuis medium; proindè quibus salubris cibus curæ est, eos vt arbitror, vti his conuenit, si lodono state alquanto alla serena, ò al giello nell'inuerno. Quelle poi, che stanno troppo morte, che si corrompono con i vermi, sono di pessimo nutrimento. Della polpa di perdice, & starna, & fagiano, capone

Condimento.

Galeno.

Perdice stata troppo morta.

se ne fanno varie viuande, per amalati, e distilla-
ti, & estratti, giouano per restaurar le forze a
l'infermi, e conualescenti, per esser la loro carne t
perata. Questa si da gl'hettici, consumati, & t
sici, & è ancora d'ottimo nutrimento, per quei c
non pono vsar il coito, & vsandola i sani gli ren
incolpato lo stomaco da ogni corruttione, & leu
la causa dell'analepsia, genera ottimo sangue: e fan
no buon colore le vecchie, per esser più fredde, e sec
che, astringono il loro nutrimento, e alquanto res
lubile. Il profumo delle piume poste sù le braggi
è gioueuole alla prefocatione della matrice, che
chiama specie di catalepsia, & ad altre simili pas
sioni, che sogliono venir alla matrice, come si ved
per esperienza: la poluer delle loro piume abbru
giate ristagna lo flusso di sangue.

Virtù.

Qualità.

Essendo la perdice, come vogliono Rhases, e Auer
rhoë fredda, e secca, massime la vecchia; perciò s
lodano i perdigoni piccioli, quali per la tenera età
sono più humettanti, e lodati alle tauole de Prenci-
pi, e come dice il Scaligero.

Iam fumat hædus, musteusque, pinguisque.
Matrisq; proles iusta cura perdicis.

Perdice biãca

La perdice nostra bianca dell'Alpi detta Gale-
bre, qual vuol Vlisse Aldrouando, che sia il Lago-
pos di Plinio, poiche nel libro 10. cap. 38. dice La-
gopus Alpium peculiarijs est, della qual il Scali-
gero dice esserne in copia ne' monti Pirrenei, e se
ben Plinio dica, ch'è di sapor esquisitissimo, nulla-
dimeno non se ne fà à noi gran conto, e l'istesso Sca-
ligero dice, che i Norici dicono, che la loro carne è
saluberrima, e che l'vso d'esse roboran grandamen-
te il calor naturale: la carne di questa perdice pre-

sto si

si corrompe, & è animal, che presto si dome-
ca.

Perdice Greca.

La perdice Greca del Bellonio, per non esserne à
, non ne faremo alcuna mentione, ne tampoco
lla perdice Damascena, scritta dal Aldrouando
l lib. 13. cap. 20. Come ancora dell'altra chiamata
gopus altera, ò Perdix Damascena Bel-
nij.

Oua de perdici.

L'oua delle perdici erano tenute in gran conto da
eliogabalo, e sono d'Auicena nel libro de viri-
us cordis, tanto celebrati per corroborar il cuore,
lice, che sono di complession temperata, e che ve-
cemente si conuertono in sangue, fanno poco
cremento, e il sangue sottile conforme à quello, che
trisce il cuore: fanno le donne feconde, e generan
pia di latte.

Galinota.

La Gelinota è ancor vna specie di perdice, chia-
ata dall'Aldrouando Gallina Corylorum, per habi-
r ne' Corili, ò siano nociuole, & alcuni le doman-
no perdix Alpina, ò perdris di montagna, come
Lorena, e Borgogna: à noi si portano di Sauoia, e
no tenuto in conto alle tauole di S. A. e à Parigij
stimano molto, e le portano iui dalla selua Hir-
nia; sono più picciole d'vna gallina, di color, e
tezza della perdice, hanno le gambe coperte di
na lanugine, e stanno ne' monti, e boschi; per fug-
r l'insidie de animali rapaci, e si portano in lõtani
esi con sue piume, purgate dalle feccie, e sala-
, di gusto vince le starne, e perdici, di qualità à
ro eguale, e si acconciano nell'istessa maniera: so-
questa per sua rarità fredda si riporta alle tauo-
de Prencipi. Si sono pensati alcuni, che questi
nimali vecchi faccianο oua, da quali ne nascano

il Basilisco seluaggio di Nicandro, vedi l'Aldrouando. lib. 13. c. 11.

DEL PISANELLI.

Elettione. CHe sia giouane, e maschio, quali sono Pernigoni, s'è possibile; che si ingrassi in casa.

Giouamenti. Genera sottil nutrimento, presto si digerisce, ingrassa, dissecca l'humidità dello stomaco gioua molto alli conualescenti.

Nocumenti. Le Pernici giouani non nuocono se non gente rustica, mà le vecchie sono di durissima carne; e di cattiuo sapore.

Rimedio. Non si mangiano, se non quando sono giouinette, e le vecchie per longo tempo si facino venir frolle all'aria della notte.

Gradi. E calda nel primo grado, e secca nel secondo.

Tempi, Età, Complessioni. Purche siano giouine, sono buone in ogni tempo per tutti, mà ricercano il tempo freddo.

HISTORIE NATVRALI.

LA Pernice viue sedeci anni di vita, mà non è buona se non quando è assai giouine, perche quando inuecchia, si fà dura, e perde il buon sapore: la sua carne è ottima, e lodata più della Gallina, conferisce allo stomaco, & a' conualescenti, che vogliono ingrassare. Accresce il coito, e perche declina alla siccità, nuoce a' melanconici, & restringe il corpo: si mangia lessa, & arrostita, che in ogni

modo

do è buona, e non lascia far corruttione nello sto-co. Mangiata con lo aceto sana il flusso. La starna è dell'istessa natura, virtù, e qualità, gene-ra molto, & ottimo sangue, che penetra presto. E la Pernice consecrata à Gioue, & à Latona. In Pa-flagonia hanno le pernici due cuori. Sono tanto lussu-riose, che stando incontro à i maschi, s'impregnano dal vento, che spira da quella banda. Le pernici si purgano co'l Lauro.

La Pernice à della medesima natura del fagiano, mà non tanto buona. Il brodo della pernice gioua alla debolezza dello stomaco, & del fegato. L'voua loro prese da donne, che son vicine al parto, l'aiu-tano à partorire.

La carne del fagiano, se ben che Auerroë voglia, che sia la meglior carne, di tutti gl'al-tri vccelli, nientedimeno in bontà, è mezza-na trà la starna, & la gallina. **BENZO.** *Fagiano.*

Fagiano, ò sia Fasana è così domandato dal fiu-me Phasis, nel paese Colchide, qual secondo Hipo-crate nel 3. de locis aëre, & aquis, *è paludoso, & humido, oue v'è ne sono in gran quantità, come ancora dice il Quercetano in Frãcia, vicino à vn fiu-me domandato la Carante, qual è sempre coperto de' Cigni, e si sono pensati molti, che fossero gli Argonauti che nauigorono in Colcho, che fossero i primi, che li portassero in Grecia; perciò Martiale così scriue.* **BERTAL-DO.** *Quercetano.* *Martiale.*

Argoa primùm sum transportata carina.
Ante mihi nótum nil nisi phasis erat.
E in vn'altro luogo.
Et impiorum phasiana colchorum.

Paulo Venetiano nelle sue nauigationi dice, che *Paolo Veneto*

nella region Ergimul, & Cerguth sono tanto gran di ch'hanno la coda longa, che supera 18. palmi: i Bellonio ne fà due specie, come fà delle perdici noi ancora ne facciamo molte differenze. Il primo è il fagiano di pianura, chiamato il gentile, & il maschio è tanto bello, ch'hebbe ben ragion di dire Gilberto Longlio, come referisce l'Aldrouando nel lib. 13. cap. 5. che non cede di beltà al pauone, e nel Piemonte v'è ne tanta copia, che doue è bandita la caccia da S. A. se ne vedono per tutte le campagne, & alcuni ne hãno fatto schioder le loro oua alle galline domestiche, come hò veduto in casa di d'vn citadino e dell'anno 1599. p la peste, che molti habitauano alla campagna, veniuano in Polonghera à passersi con le galline, e l'Aldrouando ne insegna ancora, come da vn maschio si possa propagar sua spetie, con le galline domestiche; perciò si sono pensati molti che altro non fosse il fagiano, che la gallina seluatica per confarsi assai con essa. Copiosi vengono nella campagna di Torino, e nel palcho di S. A. Serenissima, e par à ponto, che iui siano domestiche, e chi ne amazza senza licenza del Prencipe, non se gli perdona la Galera, per qualch'anni. Tanto è tenuto in prezzo questo vccello, che Federico Duca di Sassonia ne comperò 200. viui, e li lasciò per le campagne, & hanno propagato assai: Olao Magno dice, che in certi luoghi di Scandinauia se ne ritrouano molti, e con gran marauiglia dice, che viuono sotto la neue molto tempo senza cibo, in molti luoghi gl'ingrassano come i caponi, come ancor ne insegna Palladio.

Bellonio. *Gilberto Longlio.* *Aldrouando.*

Fagiano. Il fagiano hà la carne molto saporita, che di gran longa, massime il grosso, come vuol il Quercetano

vince la Gelinota, e Pietro d'Abano dice, che il lo- Conciliatore.
ro cibo è molto utile per preseruar la sanità, come
ancor per mantenere le forze, e lo preferisce à tut-
ti gl'altri vccelli, e dice che il suo temperamento è
prossimo à quello della gallina; mà vn poco più es-
siccante, per star più all'aria aperta, & per il loro
vitto, & essercitio; dopoi dice, che vano appresso à
questo la perdice, e la starna, il contrario fà Isaac Isaac.
nelle sue diete, come già habbiamo detto: sono di
parer ancora molti, che il fagiano nutrisca più del-
la perdice; mà che non restori, è corrobori le parti
languide, come fà essa. Vlisse Aldrouando lo pre- Aldrouando.
ferisce ancora à tutti gl'altri, massime nel sapore,
e perciò vien abbracciato dallo stomaco, e si con-
uerte quasi tutto in alimento, facendo poco escre-
mento, e questo lo proua ancora, che il maschio sem-
pre è buono, e il gallo se non vien castrato resta ni-
troso, e di più bisogna ingrassarlo; Filostrato loda li Filostrato.
augelli fasidi nelle delitie, e per esser pretioso cibo da
alcuni non per altro vien biasmato, come da Plinio,
Clemente, Alessandrino, da Hieronymo Saluiano, Saluiano.
dal Martiale, e Giouenale: Seuero Imperatore l'v-
saua solo nelle maggiori feste, come ancor fà S.A.
di Sauoia ne' regali de grandi: Heliogaballo per grã-
dezza ne passea gli animali brutti; Pertinace al
contrario non lo mangiaua mai in priuato, meno lo
presentaua ad alcuno, come ancora il Rè Tolomeo,
mai volse gustarne, come cosa pretiosa, e si gloria-
ua di conseruarlo: Atheneo scriue per gran conuito Atheneo.
vno, nel qual ogn'vno hauea inanti se vn d'essi. Il
Petrarca dice, che sarebbe meglio, che fossero sem-
pre stati rinchiusi in Colco, che esser vollati à noi
per corromper il nostro Mondo, con i loro blandi-

menti.

menti. Ancora resta più saporito, come sono tutti gl'altri vccelli, quel che stato tuolto da gl'animali di rapina, si lascia l'inuerno tre giorni morto apesso per i piedi, e l'estate due. Si acconciano, come le perdici, e pauoni, se ne fanno consumati, pasticij, e condimenti; per quei ch'hanno bisogno di gran nutrimento: Gioua contro ogni veneno: L'oua loro sono più celebrate dell'altre, come vuol Galeno nel terzo de aliment. mà Auicena dice, che tengono il secondo luogo appresso à quelli della gallina.

Galeno.

Fagiano.

Il fagiano grande di montagna, chiamato dall'Aldrouando Vrogallum, & Tetrix, e gallo seluatico, da Italiani, e da Sauoiardi Coc du Bois, e dalli Alpi fasanelle, e il Scaligero dalli Pirenei pauoni seluagij, come i Torini, e Alpini, fagiani seluagij, e i Francesi fasan Bruant, e v'è ne sono nell'Alpi Cottie.

Et phasiana lucidæ noctæ: namque.
Versicolor vltra terminos trahit caudam,
Ast ater alter vropygio curto.
Segusianis montibus frequens præda.
Transferre prudens pedibus oua deprensæ.
Haud phasianus iure dicitur vulgo.
Quare Bruantis Francus addidit nomen.
Est Tetrao, sed nominatus antiquis.

Ne depingue due l'Aldrouando nel lib. 13. cap. 5. vengono nell'altissimi monti dell'Alpi, & nel paese de Grisoni, e in Sauoia ancora di peso talhor di 20. e più libre. Questo hà il sapor è qualità del fagiano, e Suetonio dice, che il sceleratissimo Caligula se lo facea sacrificare à esso nel suo proprio tempio, e cibo raro, e da Prencipe. Scriue vna cosa ridicolosa l'Encelio di questi animali, qual dice che

Fauola.

v'è ne sono in copia nella Marchia antica di Germania, e che nel mese di Marzo, il maschio gietta per bocca la sperma, & poi domanda le femine (come fà il gallo, quando chiama le galline) le quali lo cogliono con la bocca, e poi vengono calcate dal maschio con esse giocando; e se à caso bisogna, che fugano via, lasciando sopra terra lo sperma, e venendoli sopra acqua di pioua, ò rugiada, qual faccia putrefar la materia, si transmuta in vermi, e serpenti, domandati da essi Vrbans Schlangen, & Birgschlangen, cioè serpenti del Vrogallo, e di montagna, e di questi v'è ne sono in quantità nella selua di Tangera fiume, e se à caso non si corrompi per virtù del Sole si congella in vna vesicca transl ucida, e candidissima, e quasi douenta pietra, & si fà gioia; qual vien colta da cacciatori, e pastori, qual dicono, che gioua alle donne sterili, incita gl'apetiti venerei, e di hauer prole: & è simile alle fatezze di perle, e di tutto ciò se ne ride l'Aldrouando.

Vrogalli.

il terzo poi sono gli vrogalli piccioli, che sono i fagiani negri piccioli di montagna, più grossi de' buoni fagiani, e stanno nel mezzo delle selue, & nella Norueggia stanno sotto la neue due, ò tre mesi senza cibo, sono di sapor, e qualità simili à gli altri.

Grigallo.

Il quarto, e il Grigallo maggior, e il minore il maggior vien nelle radici dell'Alpi Apenine, come dice il Poëta Nemusiano.

Hic propè pentinum radices Apennini.
Nidificat, patulis quam se Sol obijcit agris.

Si chiama ancora da quei vicini alla Clarona Grigelhan & è delicatissimo cibo: La minor è assai picciola, e viene ancor in detti luoghi, e la chiamano

Sphiloban,

Sphilohan, ò Spilhan: simile alla natura de' fagiani sono questi vccelli.

Starda.

La starda, ò sia tarda così chiamata, come vuol Isidoro Hispalēse dal suo tardo moto nel volare, viene nell' Alpi, e ne' paesi Settentrionali, qual di raro, e passagiera si ritroua in Piemōte, nel tempo delle gran pioggie; perciò di raro si mangia. Galeno vuole, che habbia la carne di natura trà la grua, & l'ocha, cioè manco dura della grua, & più di quella dell'ocha; perciò è nociua à chi vsa il vito parco. Plinio nel lib. 10. cap. 20. la biasma, perche dice che la medolla cauata da suoi ossi da vn' odor col tempo fastidioso. La biasma ancor Arist. nell' Istor. anim. c. 28. Atheneo dice, che la sua carne è soaue. Otidum carnes suaues, & Demetrius Constantinopolitanus accipitribus escas præscribens (quibus nisi lautas epulas concedit) mergorū, & otidis carnes ad saturitatem, vsque præbendas consulit, quia scilicet suauissimas.

Il Bellonio dice ancora, che hà la carne delicata molto, & ne i conuiti esser preferta all'altre: Giulio Alessandrino dice hauerla spesso gustata di gusto, come gl'altri grandi vccelli, che si mangiano dura di colore negro; perciò giudica, che sia difficil al digerirla, redundante d'escrementi, e atta generar humor melancolico, valentemente nutrisce, quando ben si digerisce, e bisogna lasciarla alquanto morta, come gl'altri vccelli. Hipocrate disse, che se ne debbano astener quelli, che patiscono di mal caduco.

Non cede ancor di bontà al fagiano l'anedra cāpestre, detta da Francesi canne petiere, come dice il Bellonio: mà noi non l'habbiamo.

V'è ancora l'vccello stella; L'oedicnemo del Bel-

lonio. Il Charadrios, l'Harpens del Delfinato, el Chardrios dell'Aldrouando, i quali sono rari, e poco cognosciuti.

PISANELLI.

Che sia grasso, preso in caccia, d'inuerno. *Elettione.*

Conferisce à gli Hetici, ristora i conualescenti, da ottimo nutrimento, e racconcia lo stomaco guasto. *Giouamenti.*

Non si scriue del Fagiano altro nocumento, se non che fà venire l'asma alle genti rustiche, che ne mangiano più ch'altri. *Nocumenti.*

Che questi tali se n'astenghino, e lo lascino per le persone nobili, e delicate. *Rimedio.*

E temperato in tutte le qualità. *Gradi.*

Questo è buono nei tempi dell'Autunno, & dell'Inuerno, per tutte le età, & complessioni. *Tempi, Età, Complessioni.*

La carne del fagiano nel nutrire, e nello smaltirsi presto, e pari à quella della Gallina, mà al gusto è molto più soaue, e di complessione mezzana trà il Capone e la Pernice I macilenti, & estenuati con questo cibo subito si rifanno, perche è più lodato di tutti gli altri volatili per la sanità, e per la forza che dà: & è preferito anco alle Galline, delle quali è alquanto più secco per l'aria, per il nutrimento, e per l'essercitio maggiore, che fà. Hà virtù di fortificare la digestiua, e di render subito le forze à quei che sono fatti deboli. Il fagiano è stato così nominato da Fase fiume di Colchi. Da volgari è detto fasano; perche fà sano l'huomo. E infestato da pedocchi, contra quali hà per rimedio il riuoltarsi nella poluere.

Il fagiano, per esser temperato, genera vn sangue, che non è ne sottil, ne grosso, mà temperatissimo,

ſimo, & perciò gioua molto à coloro, che ſono macilenti, & riaotti all'hettica, & in ſomma è il meglior cibo, che ſi poſſi mangiare.

BENZO. *Galli.* La carne de' galli, è più lodata quella di quel che non hà ancor cantato, & vſato il coito: & delle galline, e meglior quella, che ancor non hà fatto l'oua, & ancor è megliore quella che è cotta arroſto, nel ventre del capretto: alcuni ſono de gl'antichi auttori, che lodano più li caponi, di tutte l'altre carni volatili. La carne de polli augmenta il ceruello, & l'intelletto, & il pollo maſchio è meglior della femella: la carne della gallina conforta il petto, ritiene il fluſſo del ſangue, & del naſo: chiarifica la voce, & ingraſſa il corpo: il brodo del gallo vecchio è ſolutiuo, & beuuto conferiſce al dolor del ventre.

BERTALDO. *Il nome di gallina in Piemonte, & in Francia ſi contiene ſotto queſto nome generico volatiglia, come anco polaſtri, caponi grandi, & piccioli, & ſimili; l'vſo di queſte carni è familiariſſimo, tanto à ſani, come à infermi. Queſte carni, (come afferma* *Auerroë.* *Auercoë nel ſuo colliget) ſono temperate, & ſane, generan lodabil ſangue, & corroboran le forze. Queſte ſi mangiano bollite, arroſtite, incroſtate in* *Galline, quando ſono buone.* *molti altri modi acconcie. Le galline ſono più lodate nel tempo, che non ouano, & ciò nel meſe di Febraro: ſono di cattiuo nutrimento, quando couano, & ch'hanno i piccioli pollicini: nella Primauera ſo-* *Pollaſtri.* *no buoni i piccioli pollaſtri, quando cominciano hauer le piume, & gli polli maſchi, quando cominciano à volare nel tempo di Paſcha. Quando cominciano à cantare, e vſar il coïto cominciano à perder*

dell'humido naturale; perciò le picciole femine, che non ouano sono stimate più fredde, e perciò più vtili à febricitanti. I pollastri dell'estade, chiamati da Francesi Estoudeaus nel mese d' Agosto, & Settembre arrostiti, & mangiati con l'agresta, ò vero co'l zuccaro, & aceto rosato sono sani. Vtili sono ancora bolliti, aggiongendoui nel brodo de rossi d'oua, & vn poco d'aceto, come ancora per gl'infermi febricitanti, aggiongendoui mentre, che si cuoceno, foglie d'acetosa, borragine, bugulosa, endiuia, cicorea, & fiori cordiali, & così i Francesi lo compongono ordinariamente à suoi amalati. I caponi, ò siano galli castrati poi sono buoni per tutto l'anno vsitatissimi da Prencipi, & si lodano per i più sani, quei che s'ingrassano al pagliaro, & in libertà, per l'essercitio che fanno, & non sono così escrementosi, come quei ingrassati nelle caponare, & che mangiano diuersità de cibi: i più celebrati, in Piemonte sono quelli di Vercelli; mà sono di difficile digestione, per la troppa grassa; perciò questi si deuono mangiar rostiti: i troppo vecchi hanno quasi la natura del gallo vecchio; perciò non sono troppo lodati, & tali si deuono per la loro durezza tener vna notte sepolti in terra, ò sotto al lettame, acciò douentino più friabili. Ingraßano i corpi, leniscono il petto, fanno la voce sonora, sono temperati, augmentano il coïto: Isaac dice, che generan buon sangue: se ne fà acqua stillata per gl'infermi deboli. Della carne di capone, se ne fà consumati, con le conserue cordiali, per gl'infermi, restauratiui, & gelladine, aggiongendoui, i piedi di vitello, & nutriscono bene, & si digeriscono facilmente. Il gallo poi non s'vsa troppo, per vso de' cibi, eccetto i loro testicoli,

Caponi.

Gallo.

che

che sono buoni à gli consumati, & augmentano
coïto, & vsano il gallo ancora gli cuoghi di S.
di Sauoia, per le gelladine: il vecchio cuocendolo
con melissa, bugulosa, lupuli, cappari, e sena, e
vn poco di mana, è celebre solutiuo, per i mela
colici, & per chi hà mormori ne gli Hipocondrij: co
me ancora co'l Dauco, anisi, carui, origano, thimo, e
copia di semi di carthamo, & turbith, per gl'anti
chi doloricollici, & hiSterici da frigidità causati, e m
giāsi le loro creste cotte nel brodo, ò rostite aggiōgēdo
ui pepe, e sugo d'arantij, alcuni vogliono, che siano d
poco nutrimento. Galeno non le loda, e non le vitu
pera, e Mesalina le condiua con le palme de' pied
d'ocha, & le rostiua con entro i piatti. Heliogabalo
māgiaua le creste de' gallinacei viui, gli calcagni de
camelli, e le lengue de' pauoni, e rosignuoli. M
acuiscono le loro ceruelle l'intelletto, e si mangiano
co'l sale, è pepe per correger la superflua humidità
Pertinacei mandaua à suoi amici il dorso, ò sianc
lombi, per la bontà della pelle.

Stomaco de gallina.

Le pellicule, che sono dentro al stomaco de tutte
sorti di galline, & specialmente del gallo, lauate
nel vino, & seccate al Sole, & poluerizate, sono
remedio potentissimo, per confortar lo stomaco, &
per scacciar le renelle, come ancor per lo profluuio
dell'orina, & per la passion Diabetes. Dicono, che
l'vso continuo delle teste delle galline, induce cecità.

Danno della testa della gallina.

Per confortar lo stomaco, prendi poluer di sto-
maco di gallina vnc. j. noce moscata, Macis, garof-
fani, pepe negro, e longo di ciascun drac. j. origano
drac. ij. anisi, coriandri preparati di ciascun drac. iij.
sale gemmeo vnc. iij. facciassi ogni cosa poluere, &
se ne da drac j. co'l brodo inanti pasto, & indi si fac-

Poluer da confortar lo stomaco.

ia essercitio, ò vero si mangia al luogo del sale, con e viuande, aggiongendoui maggior quantità di ale.

Del resto poi delle galline, così scriue Galeno e libro de attenuante victus ratione. At galli- narum corporum esum, si quis exerceatur non eto: & potissimum earum, quæ in montibus nutritæ fuerint. Qui verò non exercetur, man lendæ ei erunt modicè, non modo galline, sed ollumbe etiam, ac turtures. *E commune opinion el volgo, che i cibi di gran nutrimento non siano roppo vtili, per quelli che sono offesi da gotte, ca- arri, & altri simili mali: per non poter eßercitar- i troppo, & il simil per chi fà vita cedenta- ia.*

Galeno del- l'vso della gal lina.

PISANEL LI.

Elettione.

Che sia giouine, grasso, ben pasciuto, & alle- ato alla campagna aperta.

Giouamenti.

Dà al corpo humano nutrimento megliore li tutti gl'altri cibi, fà buon ceruello, e man- iene eguali tutti gli humori.

Nocumenti.

Nuoce alle persone otiose il mangiarne mol o, per la gran copia di sangue, che genera.

Gradi.

Auezzarsi à mangiarne poco, ouero ad esser- itarsi molto più del solito.

E temperato in tutte le qualità.

Tempi, Età, Complessioni.

E buono in tutti i tempi, à tutte l'età, & à utte le complessioni.

S'è nominato solamente il cappone, per essere il iù eccellente nella sua spetie. La gallina genera ngue perfetto ancora essa, come fanno similmen- e i polli, i quali si deueno mangiare, quando incom- inciano à cantare, e le femine auanti, che fac- ano l'oua. Il loro ceruello accresce il ceruello hu-

mano, & tutti questi sono di presta digestione, con- fortano l'appetito, e sono conuenienti à tutte le na- ture: mà bisogna, che siano di mediocre graßez- za: il suo brodo tempra le complessioni, & aggua- glia gli humori, e gioua alla vista, e fortifica il ca- lore naturale, mà che non siano troppo vecchi. Vn- deci anni auanti la terza guerra di Cartagine, per la legge di Gaio Fannio Consule fù interdetto, che nelle cene non si ponesse altro volatile, che vna gal- lina alleuata alla campagna. Questo nome di cappon pare che voglia dire quà pone.

Si suol fare vn destillato per quelli infermi, che sono ridotti in tanta debolezza, che à pena possono sostenersi, come scriue Andrea Lacuna nel libro della peste, per il qual fare, si piglia vn cappone netto dalle interiori riempito di poluere di sandali, di seme di cedro, con vn pugno di borage, di bugo- losa, & due oncie di conserua di borage, di rose, di viole, & di bugolosa, & posto in vn vaso di vetro al bagno di Maria, & se ne dà due, ò tre oncie per volta. Vn gentil'huomo si liberò da' dolori colici, con bere quattro oncie di brodo grasso di cappone, cotto nell'acqua senza sale.

BERTALDO.

Gallo d'India.

Il gallo d'India, ò Gallopauone fù portato di Numidia d'Affrica à noi, & era cibo tenuto in grã conto appresso gli antichi, come recita Plinio de quelli che non sono contenti del viuer semplice: mà che vogliono le tauole piene di viuande, che ricer- cauano vccelli oltre il fiume Faside, & gli chiama- uano da Numidia, e Martiale dicendo d'Annibale così scriue.

Ansere Romano quamuis satur Annibal esset,
Ipse suas nunquam Barbarus edit aues.

Si

Si acconcia come il pauone, e si mette à bollir ancora, lasciandolo alquanto prima morto, e sua carne è viuanda da Prencipe, e nutrisce molto, quando ben si digerisse, e ottimo cibo, dellicato, & hà suauissimo sapore, & è di lodabil nutrimento: si digerisse facilmente, non graua lo stomaco, fà ottimo sangue, genera copia di seme, & il Quercetano vuole, che superi in bontà tutte l'altre viuande. Si loda quel d'vn anno: nell'estate. Si mettono ancora loro polli arrostiti sù le tauole. Si mangiano rostiti, ò bolliti, come i caponi: i maschi sono più celebri, che le femine.

La gallina di Guinea, e molto dellicata al gusto, & è del temperamento della gallina; ma vn poco più essiccante.

Tutte le galline seluatiche sono di cattiuo, e pessimo odore; perciò sono giudicate di mal nutrimento, come sono ancora quelle dell'Isola Capraria, oue v'è ne sono in molta quantità di natura d'vccelli acquatici. Il gallo Pallustre di Scotia, chiamato Mvvyrcok; mà è dellicato al gusto, e tenuto in còto: si ritroua ancor in Scotia, come dice il Boëtho vn gallo seluaggio, qual si nutrisse di ponte d'erica, chiamato è il maschio Aneblack Cock, e la femina Gnegreyhen, e da gl'Inglesi Morhēna, ò Hethcok.

PISANELLI.

Elettione.

Che sia giouane, & ingrassato alla campagna, morto d'inuerno, e fatto frollo all'aria della notte.

Giouamenti.

Dà copioso, & ottimo nutrimento, restaura i deboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & incita il coito.

Nocumenti.

Nuoce à chi non essercita il corpo, e co'l tempo fà venir le podagre, ò altra sorte di catarri.

Rimedio. Mangiato in poca quãtità, non molto sp[...] so, & ben cotto arrosto con spetie.

E caldo, & humido nel secondo grado.

Gradi. E buono in ogni tempo, conferisce ad og[...]

Tempi, Età, Complessioni. età, & complessione, eccetto che à i decr[...] piti.

Il gallo, la gallina, & i polli d'India, per es[...] re dell'istessa spetie, sono ancora della medesima n[...] tura, e particolarmente i polli di molta tenerez[...] sono commendati. Furono questi vccelli condotti [...] Numidia, e non d'India, e sono stati gli vlti[...] ad essere posti nell'vso delle mense, per cibi di esqu[...] sito, e dellicato gusto da' golosi: si come anco so[...] stati gli vltimi ad essere conosciuti, e riposti per [...] terza spetie di galline. Sono detti da' Greci Meel[...] grides: perche fingono i Poëti, che le sorelle [...] Meelagro foßero conuertite in questi animali.

Il gallo d'India chiama il Cardano pauone d'I[...] dia; percioche (dice) che fà la ruota, come il pau[...] ne, & si diletta d'essere risguardato, benche n[...] sia così bello come il nostro pauone, è egli però bel[...] circa il capo, ou'hà vna pelle, che muta secondo [...] sua volontà, essendo hor rossa, & hor cerulea secon[...] do, che gl'è allegro, ò corrucciato.

BERTALDO. *Pauone.* *E tanta, e tale la cupidigia de golosi, che se be[...] la carne del pauone, come dice Gal. nel terzo* de al[...] ment. *sia dura, e fibrosa, e difficile à digerire [...] nientedimeno per esser animal raro, e carissimo, [...] grandemente dessiderato da golosi, e lussuriosi, c[...] per monstrar splendidezza alle loro mense, voglion[...] indebitamente preferirlo à gli capponi, & altri ga[...] linacei; perciò hebbe ben ragion di dolersi il Ma[...] tiale, quando disse.*

Miraris quoties gemmantes explicat alas. *Martiale.*
Et potes hanc sæuo tradere dure coco?

Seneca ancora lo celebraua nel lib. 1. sat. 2. e Cicerone si vantaua co'l suo Petone, che haueua mangiato del pauone, come più nobile del colombo, il Quercetano dice che hà la carne delicatissima, e di grato sapore, ò che non cede al coco: Mà pur Ouidio nel 6. de suoi fastidice, che i Romani non ne faceuano conto, eccetto delle loro piume, e dicono che M. Aufidio goloso fù il primo institutore d'ingrassar i pauoni, & n'hebbe vn sestertio di redito, e Plinio dice che il primo, che lo amazzasse in Roma nelle cene aditiali, ò sia Pontificali, fù Horatio Oratore, e Atheneo dice, che fù condennato ne' conuiui da gl'antichi.

Circa le qualità Galeno lo compara alle galline: *Qualità.* *mà più duro, e fibroso: alcuni lo fanno di temperamento caldo e humido; mà che questo che dice Galeno si deue più tosto attribuir alla durezza della carne: il Cardano, e Vlisse Aldrouando nel lib. 13. cap. 1. dicono ch'è freddo, e secco, atteso che sua carne si conserua longo tempo senza corrõpersi, genera sangue melancolico. Il pauone si mangia arrostito, mettendoui dentro al petto garoffani, e pepe, e herbe odorifere, come saluia: mà si deue per alquanti giorni, come vuol Eluchasem, e appresso, come vuol Haliabbate nell'estate vn giorno, come vuol Isacch, e nell'inuerno 3. Il Sauonarola 10. L'Aldrouando dice, che bisogna scanarlo, e poi attaccarli a' piedi delle pietre, e lassarlo appesso nell'estade. 2. nell'inuerno. 4. acciò si rilassino le loro fibre, e che sia di più facile digestione: I piccioli si mangiano l'Autonno, e i grandi l'inuerno: non è* *Isaach.*

sano alli otiosi, nuoce al fegato, e milza, e à quelli che patiscono hemorroidi, loro oua se ben siano gustieuoli, sono però nemici alla natura humana. Rasis loda tener in casa i pauoni, e la mostella; perche questa con la caccia scaccia gl'animali venenosi, e l'altro co'l suo crido. Il suo sterco poluerizato dato al peso d'vna drama, guarisce la vertigine. V'e ne sono ancora de pauoni bianchi al palcho di S. A. Serenissima di Sauoia: nel Giappone sono differenti da' nostri.

Virtù del sterco.

PISANELLI.

Elettione. Che sia giouane assai, & alleuato in luogo di buon'aria, e che sia molto ben frollo.

Giouamenti. Nutrisce assai, & è cibo proportionato à quei c'hanno lo stomaco caldo, e che faticano molto.

Nocumenti. E di dura digestione, genera sangue melanconico, e nuoce à chi viue in continuo otio.

Rimedio. Facendosi dopò ch'è morto, stare quindeci giorni appeso per il collo, con vn gran peso à i piedi all'aria freddissima.

Gradi. E caldo nel secondo grado, e secco nel primo.

Tempi, Età, Complessioni. E buono ne' tempi freddi per quelli, che hanno lo stomaco caldo, & che s'affaticano assai.

Il pauone è di difficil digestione, e però longamente la sua carne si conserua, e S. Agostino riferisce hauer mangiato della carne del pauone, c'haueua durato vn'anno: è la sua carne più dura, che quella de gl'altri augelli, e però si deuono prendere per mangiare, che siano molto giouani, e tenerelli, e che sia d'inuerno; e che siano stati morti all'aria per molti giorni: E il pauone di cattiua complessione,

ne, e di tristo nutrimento, & accresce mirabilmente la malanconia, & induce tristezza all'animo. Beuasi appresso di quello vino ottimo. Il pauone all'anno terzo s'ingrauida, e viue venticinque anni. Mangia il suo sterco, perche l'huomo non ne sia vtile, tant'è inuidioso: Alessandro Magno pose grandissima pena à chi amazzaua vn pauone. Il primo, che ponesse il pauone nelle tauole per cibo fù Quinto Hortensio Oratore Romano, huomo deditissimo alla gola.

Vale l'imaginatione tanto nella pauona, quando coua le sue vuoua, che mettendosegli vn lenzuolo auanti gl'occhi, farà i pauoni bianchi. Che sia il pauone di dura digestione, lo conobbe Giouenale, quando disse. Et crudum pauonem in balnea portas.

La coturnice è pericolosa di generar spasmo; perche mangia l'heleboro herba velenosa, & che generà spasmo, alcuni antichi dicono, che il suo nutrimento, è ottimo, & generatiuo di sperma: v'è gran discordia trà scrittori latini, se la Coturnice, è quaglia siano vna cosa istessa, & così l'istesso interprete d'Auicenna nel cap. della Coturnice, scriuendo le proprietà della quaglia, dice che vsandola è dubbio, che generi spasmo; perche mangia l'heleboro, molti Auttori per la coturnice, intendono vn vccello maggiore della perdice, con le penne pincie, & è in bontà simile alla carne della perdice.

BENZO. *Brodo di gal vecchio. Coturnice mãgia l'heleboro. Discordia se la quaglia sia la coturnice.*

Auicena.

La carne della quaglia è calda, e humida; mà il tempo della Primauera, quando torna à noi secca, melanconica, & di mal nutrimento è

nell'Autunno, quando è grassa, è di buon nutrimento, & si fà di facil digestione, aumenta il coito, & la sua materia.

BERTALDO. *Coturnice.*

Che la Coturnice de Latini sia la ὄρτυξ, e la quaglia de' Italiani lo afferma l'Aldrouando nel li. 13 cap. 22. La qual dice Plinio, che se ne ritorna à noi vn poco inanti le grue, e vola con pericolo de' nauiganti, per mettersi quando e stanca sù le vele loro, e quando vuol far viaggio aspetta che il vento sia grosso, e humido per andarsene con più commodità, per esser all'hora grassa, e pesante: si piglia à noi con le reti, e il caiarolo, che fà la voce simile al maschio, ò con i cani, e reti nell' Autunno, e si ingrassa ancor l'inuerno co'l barauale, ò sia panico seluaggio, e millio.

Sono queste biasmate da Plinio nel lib. 10. capit. 23. perche si nodriscono di veneno, e perche hanno il mal caduco. Galeno nel 6. de gl' Epidemij, dicendo hauer osseruato ch'in Doride, Bœotia, & Thessallia, che molti per mangiarne sono cascati in distention de' nerui; perche mangiano l'heleboro, e il Cromero nella sua cronica afferma ancora, che in Podolia si ritrouano certe coturnici, che hanno le gambe verde, e che mangiandone generan spasmo; perilche credo del certo, che la coturnice, che dice Galeno sia differente dalla nostra; Prima perche mangiandosi tutto l'anno à noi le quaglie, come ancora nel Regno d'Apulia, quando ritornano à noi, che glomerate cascano nelle case nel porto Cereapoli, ò delle quaglie, e si pigliano senza fatica, come ancora in copia se ne mangia, ne' paesi bassi, che le portano nell'Inghilterra, e mai s'osseruato, ch'habbiam fatto danno alcuno, & se le quaglie à noi mangiano l'heleboro

leboro, crederei del certo di nò; poiche habitano nelle campagne oue sono i seminati, e ben lontano nasce l'heleboro; perche vien ne gli monti alti, doue non habitano: mà si ben l'ebullo, che nasce copioso sù le ripe de' campi; mà questo frutto douria renderle più tosto purganti, che imprimerli altro danno, e ancor, che mangiassero l'heleboro, non lo da Dioscoride per curar l'epilepsia? Dicono poi, che gl' Israëliti per hauerne mangiato cascarono in varie, e graui infermità: mà che dice la scrittura? Adhuc carnes erant in dentibus, & ecce furor Domini concitatus in populum percussit eum plaga magna nimis, vocatusque est ille locus sepulchra cõcupiscentię, &c. Et perciò questo fù castigo d'Iddio. Quanto à Auicenna, e suoi seguaci dice, che dalla loro propria sostanza generan spasmo, e tetano, l'Aldrouando li risponde con le ragioni da noi portate: Nutriscono assai, e fanno buon sangue, come vuol l'Aldrouando: mà le grasse fanno vn sangue corrutibile, e carne nociua à febricitanti.

In Francia le salano per vso di tutto l'anno: sono meglio cotte inuolte co'l grasso, quando sono magre, e si lodano l'Autunnali, come dice Battista Fiera.

Sint Autũnales croceo tibi pabula lombo.
Siue cortunices, siue voces qualeas,
Sensibus hęc mala sunt, tenebrisque replentia fuscis.
Ventri inuisæ, malis febribus exitium.
Si tamen vlla tuos circonuolitauerit orbes,
Cœna tibi non sit, sed leue prandiollum.

Il Rè delle Quaglie chiamato Orty gometra con- Ortygometra.
dutrice

dutrice delle quaglie, ò glottidi, cynchrami si nutrisce di seme di genestra, e habita nelle ripi, e da Romani, e domandata perdice rustica; perciò il Martiale così scriue.

Rustica sum perdix, quid refert, si sapor idē.
Gratior est perdix, & sapit illa magis.

Cynchramo. *Il cynchramo vuol l'Aldrouando che sia l'hortolano lodato dal Quercetano per il suo sapore in Piemonte rarò si ritroua, e d'vna specie solamente, quel chiamano horiuolo: mangia i frutti del morro, e l'Aldrouādo ne fà di otto sorti, et l'vltimo è quel del Bellonio domandato teriz, che stà nel millio, hannò le qualità delle quaglie. In Toscana gl'ingrassanò co'l millio cotto, moltò dellicati.*

PISANELLI.

Elettione. Che sia nutrita in paesi doue nō sia l'helebo ro, che sia presa da vccello di rapina, e che sia grassa, e ben frolla.

Giouamenti. Gioua solamente a' melanconici, che per esser molto humida tempra la loro siccità.

Nel resto piace a' golosi.

Nocumenti. Si corrompe subito nello stomaco, fà venir la febre, e genera il tremore, e lo spasmo.

Rimedio. Alcuni dicono, che con l'aceto, e co'l coriandro, se gli leua la malignità, & altri la biasmano à fatto.

Gradi. E calda nel fine del primo grado, & humida nel fine del secondo.

Tempi, Età, Complessioni. E buona ne' tempi freddi, mà nuoce à i paralitici, & à flemmatici.

Le quaglie sono in opinione di tutti gli scrittori: che generino lo spasmo: il tremore, & il male caduco, e però le biasmano in tutto, dicendo che nuocono alle complessioni temperate, & alle distemperate:

e: che sono di difficil digestione, che dispongono i corpi alla generatione della febre, & in somma dicono, che la carne loro sia peggiore di tutte l'altre. E questo dicono, che auiene; perche ella mangia l'elleboro, & di quello si pasce, & anco di semi velenosi. Onde per fuggir questo dubbio, si potrebbono allevare nelle case, con semi buoni, & salubri. I Greci chiamano la quaglia ortix, onde l'Isola di Delo principalissima nell'Arcipelago, fù detta Ortigia, perche in quella furono ritrouate prima le quaglie. La loro guida si chiama Ortigometra. I Latini la dicono coturnix.

La quaglia cotta alesso, muoue il corpo, & gioua al dolor de' reni. Si suol far vn medicamento mirabile per gl'occhi, che patiscono macchie con il grasso di quaglia, pigliando grasso di quaglia mezz'oncia, melle vn'oncia, mirra, & coparosa di ciascun vna drama, mescolando insieme, & colati si fà vn vnguento, co'l quale la sera, quando si và à dormire, s'vngono gl'occhi due volte il mese.

Il ceruello della quaglia meschiato con oglio mirtino, fà leuar colui, che sarà cascato dal mal caduco, vngendogli la faccia.

BENZO. Colombo.

De colombi. Li pipponi sono caldi, & humidi superfluamente, & quelli che comincia-no a volare, sono di più lingiero, & meglior nutrimento; nientedimeno li polli colombini, molto sono conuenienti alli flemmatici, & per i colerici si deuono condir, con l'agresto, ò vero con simili cose alteranti con frigidità. Li colombi vecchi sono di dura digestione, & di nutrimento non lodeuole.

BERTALDO. Colombi.

Celebratissimi sono sempre stati i colombi per

vso

vso de' cibi, e soleuano gl'amanti mandare alle loro amate, per cõciliar l'amore questi doni, come scriue quel Poëta.

Colombi si mãdauano à gl'amanti.

Nec tibi delicię faciles, vulgataque tantum.
Munera contingent, damæ, lepores q; capreque.
Parque columbarum, &c.

Pegù.

*Nel Pegù sono appresso d'essi, tanto tenuti in prezzo, che non nè vogliono per inuidia venderne à forestierij: li seluatichi sono più celebrati, che i domestichi: i piccioli a' vecchi: quelli primitiui sono più celebri dell' Autunnali. Arist. biasma nel 5. hist. anim. l'estiui: Alberto Magno loda ancora l' Autunnali, si biasmano i vecchi, e duri per la loro calidità, e siccità: I piccioli sono giudicati da Auerrhoë caldi, e humidi: Ruffo dice, che tengono il secondo luogo trà l'vccelli. Simeon Sethi vuole, che generino molta superfluità escrementosa, mà ciò ancora più fanno quei, che stan sempre otiosi sotto le arche in casa, chiamati rizzi. Elluchasim ancora dice, che facilmente si corrompono, e che generan morbi sanguinei. Nicolò Fiorentino gli da à conuelescenti; perciò non si deuono dar à chi patisse infiamaggioni, & atti hauer febri: Simeon Sethi dice, che nuoceno alla testa, & che mangiandone assai generan lepra, e l'Angina: *e se ben Galeno lodi i polli de colombi à caldi, e secchi di natura.*

Colõbi seluatichi.

Aristotile.

Colombi piccioli.

Simeon Sethi.

Elluchasem.

Nicolò.

Galeno.

Io con l'Aldrouando gli loderei più tosto à freddi, e flemmatici: gli colombi domestici si lodano più presto rostiti, e i torriti cotti alesso per la loro siccità. Rasis ne gl'afforismi, e Auezoar nel suo Theisir biasmano la loro testa, co'l dir che facciano dolor di testa cronico. Galeno nel terzo de Alim. dice che il

Colombi domestici.

**esta biasmata.*

san-

ſangue colombino non è inferior di bontà al porcino; mà peggior del leporino. *Sangue.*

Auicenna ancora biaſma le loro oua. S. A. di Sauoia li mangia piccolini, quando comminciano à metter le piume, e li mangia co'l ſugo de' limoni; pche l'aceto gl'offende lo ſtomaco, che nõ lo può ſentire incitan ancor i colõbi il coito, nõ grauan lo ſtomaco, e nutriſcono molto: ſi mangiano con coſe acide, come ſono l'agreſta, limoni, citroni, e ſimilmente con l'herbe, come la poroccacia, latuga, ſcariola, e grana di coriandolo. Ne' gran caldi Battiſta Fiera, con la labruſca, e pomi agri. *Oua.* *Fiera.*

Sint mihi cellares conuiuia prima columbę.
Cum patrios primum liqueris alta ſinus.
Tunc calidi, humentiſq; cibi eſt, faciliſque culinæ.
Obtuſi: atque grauis antè cruoris erat.
Condiat hanc labruſca tamen, cùm ſyrius ardet.
Aut repleant calidos acria poma vteros.

Per vſo di medicina ſono buoni à molte infermità: mà trà l'altre il ſuo ſangue caldo inſtillato ne gl'occhi infiamati, leua il dolore. Il cuor così caldo tolto integro prohibiſce l'aborto, ò ſia le ſconciature delle donne. Tagliato per mezzo, è così caldo poſto ſopra la commiſura coronale, gioua à' delliranti: cotto tutto integro nel vino, e fattone clyſteri del decotto, gioua all'inuecchiate dyſenterie, & altre paſſioni ventrali. Il ſuo fimo impiaſtrato gioua à' hydropici. *Giouamenti infermi.*

Gran copia de colombi ſi ritrouano in Francia, & pochi grandi ſi ritrouano, che non habbiano i ſuoi viuarij, e colombari pieni: Ne habbiamo in Piemonte *Colõbi in Francia ſono copioſi*

monte de domestici, e seluaggi, i domestici detti cellares sono quelli, ch'habbitano con noi, che sono varij; Cioè cristati, e senza cresta, con piedi apiumati, e senza piuma, & altri forestieri chiamano ancora colomba Saxatilis M. Varronis quella delle colombare poco differente dalle domestiche, è queste quādo si mescolano co'l coito, con le domestiche fanno quella sorte de colombi domandati dal detto Varrone Miscelle, e da Medici torriti, sono i medesimi, e sono giudicati megliori, come recita Galeno nel libro de attenuante victus ratione, così dicendo animalia omnia in mōtibus nata, multò ijs, quæ in locis oriuntur planis sunt præstantiora. Mandendæ etiam sunt aues eæ, quæ in turribus, vineisque agunt vitam. Quarè colombæ turriculæ domesticis sunt meliores.

Sapatili.

Galeno.

Palombi.

Sono i palumbi quei grandi colombi detti da Frācesi granramier seluaggi, viuono come vuol Plinio 40. anni, & l'altri solo otto, che sono grandi, come fagiani, e stanno ne' boschi nel Delfinato, & vengono molti insieme nelle campagne di Piemonte, e si chiamano fauarij, sono tenuti da Hipocrate ne' cibi essiccanti, & astringenti, come ancor fà Celso, & Auicenna: mà più cotti nella posca, come vuol Celsa. Galeno nel secondo dell' Alimenti, nō gli biasma: mà dice c'han la carne più dura del colombo, e nel libro de attenuante victus ratione, dice palumbes præterquàm quod carnem habent columbis, perdicibus, turturibusque duriorem, etiā concoctu difficilem, excrementitiáque sortiūtur, e Psello dice anco che sono escrementosi, è M. Catone commandaua il digiuno à suoi infermi, e li concedeua qualche herbe, vn poco di carne d'anedra, ò

Celso, Auicenna.

Galeno.

ra, ò di palombo. Areteo loda il palombo torquato à quei che patiscono la ceffalea, e perche si nutrisce de giandi; perciò si sono pensati alcuni, che stingua la libidine, perciò disse Martiale.

Areteo.

Inguina torquati tardant, hebetantque palumbes.

Non edat hanc volucrē, qui cupit esse salax.

Colombi torquati.

Guariscono le dysenterie, giouano nel tempo di peste, e quei, che patiscono dolori colici: La fabe, ò sia palombo minore hà l'istesse qualità. La viscagine, qual vien à noi nell' Autunno, nel tempo dell' vua, e chiamata ancora rupicola, e da Bolognesi sassarolo, e turricola; perche stà nell'alte torri, e Biset da Francesi, sono dell' istesse qualità, come ancora l' Albata dell' Arabi, qual Auicenna vuol, che gioui all'ostruttion del fegato, & quando è infermo, e alla corrotion del fegato.

Biset.

Le liuie, che sono grosse, come perdici di color griso, machiato di bianco verso il colo, sono più tenere, e megliori de' palombi, vnde Battista Fiera così scrisse.

Liuie.

Aridior, si te delectat fortè columba.
Liuia, turrita, quæ tibi ab arce cadit.
Non sapiat torquata minus mihi cara palumbes,
Si modo fert molles non diuturna dapes.

Credo, che siano i nostri garberolli, e vengono nell' Autunno più saporiti de' fauarij.

PISANELLI.

Che già incominciano à caminara, & buscarsi il mangiare da se: e che siano ben grassi.

Elettione.

Sanano i paralitici per frigidità, accrescono il coito, & il calore à i deboli, purgano le reni, e si digeriscono presto.

Giouamenti.

Nuoco-

Nocumenti. Nuocono alle complessioni calde, grauano la testa, specialmente le teste loro, & infiamano il sangue.

Rimedio. Cuocendosi stufati nel brodo grasso, con agresto, prune, visciole, ouero con aceto, e coriandoli.

Gradi. Sono caldi, & humidi, nel secondo grado.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buoni ne' tempi freddi, per i vecchi, & per i flemmatici; perche riscaldano assai.

I piccioni seluaggi sono duri, e di tristo nutrimento. Viuono 30. anni, l'Inuerno stanno mutoli, e la Primauera cantano. Sono di due spetie, l'vna è detta vinagine; perche si pasce per il più di lambrusca: e l'altra torquata, perche pare propriamente, che habbiano al collo vna collana: onde disse Martiale. Inguina torquati tradant, habetantque colombi. Non edat hanc auem qui cupit esse salax. *Quei domestici, che sono alleuati nelle case, sono ancor esse alquando difficili à digerire, e particolarmente generano la schirantia, e fanno venire la febre, tanto sono caldi: mà conferiscono à i vecchi, & à i flemmatici. Quei che stanno in colombaia, e nelle torri sono più eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, & fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente: Mà à tutti si hanno da leuare le teste, perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le case, sono humidi souerchiamente, nel tempo della peste fatta per contagione; chi vsa di mangiar solamente carne di piccioni, & non altra sorte di carne, viue sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano co'l lauro, & in vecchiezza perdono le vngie. I domestici si basciano scambieuolmente auanti il coito.*

Piccio-

Piccioni danno buon nutrimento, & accrescono nostro calor naturale, massime a' vecchi, & a' cō-ualescenti, mà vogliono esser piccoli, & che non comincino à buscarsi il mangiar da se, come dice il Pisanelli, & vogliono esser mangiati freschi, perche cosi i morti, come i viui consumano. Vuol Auenzoar, ch'à coloro, ch'hanno corta vista; per debolezza de' spiriti visiui, mangiandone, si fortifichi la vista; mà vuole, che si leui il capo, poiche il ceruello hà proprietà di produr cecità.

La carne della tortora. Alcuni dicono, che la carne della tortora, e perdice è di eguale conditione, & errano; perche il suo nutrimē-to è stitico, & mirabilmente conferisce al flusso del ventre. Auicena loda la carne della tortora, & dice esser meglior di tutte le carni volatili, & la chiama in Arabico *Duraz*, ò *Alduraz*.

BENZO. *Tortora.*

Queste cose sono vere, che nella regione d'Auicenna sono megliori, che nell'Italia, come referiscono ancora molti ch'iui habitano: è vero perche la tortora, per sua proprietà conforta il cerebro, & la virtù intellettiua, & augumenta il coito.

Le tortorelle negre, è biāche, e le Indiane sono ancora dell'istesse qualità, che sono i colombi. Si lodano assai da Nicolao Massa, qual le domanda cibus sapientum, si lodano le grasse; perche non sono tanto essiccanti, e specialmente le coscie, vnde disse el Poëta.

BERTALDO. *Tortore.*

Hareus immodicis turtur de clunibus implet.
Et concubino turturum nates donat.

Le tropo grasse rilassano il contrario, fanno l'altre, perche sono vtili allo stomaco, come vuol Galeno nel lib. comp. med. per loc. *Giouano mangiate arrostite con agresta, ò aceto rosato alla dysenteria, alla relassation dello stomaco, e ventre; perciò Georgio Pittorio così scriue.*

Si fluxus ventrem nimiũ infestauerit ingẽs,
Turtur combustus terque, quaterq; iuuat.
Gio. Battista Fiera così scriue.
Nos rapit in venerem turtur, licet ipse mi-
neruæ.
Casta dicata, fugit vidua hæc cõsortia cũcta
Perpetuò gemit, arẽtiq; immurmurat vlmo
Non mãdenda recẽs, sistit, ventrẽq; fluentẽ
Comprimit, astringit, dysentericisque medetur.
Postrem⁹, meliorq; cibus, stomacoq; salubris

PISANELLI.

Elettione. Che siano giouani, & auanti che si mangiano, s'ingrassano per alcuni giorni in casa, acciochè perdano vn poco di siccità.

Giouamenti. Danno ottimo nutrimento, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco, assottigliano l'ingegno, accrescono il coito, e sono di buon sapore.

Nocumenti. Nuocono à i colerici, & à i melanconici, perche la loro carne hà in se molta siccità.

Rimedio. Auanti che si mangiano, si deuono tenere in casa per alcuni giorni à cibare di cibi, che siano assai humidi.

Gradi. Sono calde, & secche nel secondo grado.

Tempi, Età, Complessioni Sono buone ne i tempi freddi per i vecchi, & per i flemmatici, mà nuocono à i colerici, & a' malenconici.

Dice

Dice Galeno, che le tortore giouane, e grasse danno buon nutrimento, mà le vecchie sono di difficil digestione, e generano sangue melanconico, e però non si deuono mangiare, quando hanno passato l'anno, e sempre, se ben sono giouane, si pongano due giorni morte all'aria della notte, accioche siano più tenere. Essendo che sono di carne più secca, che tutti gl'altri vccelli, e così preparate fanno vn'ottimo sangue, e sono di veloce digestione, & accrescono il sangue à quei che n'hanno bisogno: e fanno bonissimo ingegno, secondo Auerreoë nel 5. de Colliget. La tortora si nasconde la Primauera, & perde le penne. Quando beue; non rimanda il capo in dietro: viue otto anni, e si purga con l'herba chiamata Parietaria.

La tortora gioua molto à coloro, che patiscono flusso di sangue, & alle donne nel partorire, mangiandola rostita per due, ò tre giorni auant'il parto, acconciandola in questo modo. Si pigli la tortora, & in essa si mettino grani di lauro, & di ginepro da dodici, ò tredici, con vna drama di cinamomo, & si vnghi di grassa di gallina, & si faccia rostire, & del suo sterco poluerizzato si prouoca l'orina à coloro, che non possono orinar per il mal d'arena, pigliandone vna drama la mattina con mele, & vsandolo per tre giorni continui.

BENZO. *Passera.*

La carne della passera è calda, di mal nutrimento, & è difficile digestione, incita la lussuria.

BERTALDO. *Passera.*

Diuersità di passere si ritrouano, come depinge Aldrouando nel lib. 15. e molte d'esse s'vsano tal volta nelle viuande, le volgari si mangiano solo da contadini, & le loro ceruelle sono tenute in conto

dalla gente lussuriosa, per augmentar lo sperma: Delle paßere ancora per questo effetto se ne fà vn buon condimento: conciandole con oui, e cipolle: il loro brodo astringe, e la carne ancora.

E dannosa à corpi temperati. Galeno nel 3. de Alim. la fà calda, e secca nel terzo grado, e dice c'hà la carne più dura della perdice, & nel lib. de bonitate succorum, *dice che tien il mezzo trà i cibi attenuanti, & incrassanti, & il meglior tempo di mangiar passere è l'Autunno, e se ne fà pasticij con carne di vitella, formaggio, aromati, e zaffarano. Il passer Trogloditico condito co'l sale è mangiato crudo rompe la pietra ne' reni, e vesicca: vedi Aëtio lib* 11.*cap.* 11. *Di simil natura, e il Riatel, Asyllo del Bellonio. Il tremulo, ò motacilla, ò balarina, ò beuerina.*

Trogloditico.

Riatel.

BENZO.

Lodola.

La carne della lodola, per sua natura, è stitica, stringe il ventre: Mà il suo brodo per la sua nitrosità, qual hà contratta nel cuocerla fà il ventre lubrico.

BERTALDO.

Lodola.

La lodola chiamata da Piemontesi caparugia, ò puta per hauer la capa in testa, sono di varie specie, cioè crestate, e senza creste, sono molte delicate, e si mangiano più à Pariggi, che in qual altra si voglia parte, e sono più grasse l'inuerno, che in altri tempi. Ellucbasen le preferisce à tutti gl'altri vccelli seluaggi, à noi si mangiano l'Autunno, sono lodate da Rhasis nel 3. *de Almans. e Galeno nel terzo de Alim. dice* Alauda vsta, si edatur mirificè colicos iuuat, *e massime le crestate, e Quinto Sereno.*

Cùm colus inuisũ morbi genus intima carpit.
Mande Galeritam volucrem, quàm nomine dicunt.

Dice

Dice ancora Rasis c'hà la carne dura, fibrosa, & hà la carne austera, che sempre spuzza del selvaggio: gli Hebrei non la mangiano, per esser probita nel leuitico, e il Glossatore così dice vpupa, quia in stercore moratur. Auis est lugubris, & luctum amans: quamobrem in lege prohibetur: quia seculi tristitia mortem operatur: *Il Paro, ò maienze de' Sauoiardi sono di varie specie, di simil natura.*

Paro.

Il beccafico detto ficedula da Latini, si come ancora aludendo il Martiale disse.

Beccafico.

Cùm me ficus alat, cū pascar dulcibus vuis.
Cur potiùs nomen non dedit vua mihi?

E in vn'altro luogo.

Cerea, quæ patulò lucet ficedula lumbo.
Cùm tibi fortè datur, si sapis, adde piper.

E Gio. Battista Fiera Poëta così dice.

Si sapit, & calida arescit ficedula, quæris.
Cur piper? vt melius, si bibis, inde cocquas?

Si domandano à noi vuinete; perche vengono nel tempo, che l'vua è matura, e v'è ne sono molte specie, sono di buon sugo, e di facile digestione. Il Gelio nel 19. lib. dice che non hà osseruato cosa, che non si possi mangiar in questo vccello: in Cypro le condiscono co'l sale, per vso di tutto l'Anno, sono le ficedule, come ancor tutti gl'altri vccelleti picciolli, che si mangiano, quando sono grassi (pur che non facciano i loro nidi) di buon nutrimento, tra tutti questi tengono il principato, l'hortolano, e il beccafico, si mãgiano inuolti co'llardo, aggiondoui vn poco di pepe, e fenocchio, e poi s'inuoltano nelle foglie di vitti, e si cuoceno sotto le ceneri calde, ò vero si rostiscono co'l lardo, & irrorandole spes-

so co'l lardo caldo liquefatto. Dioscoride dice, ch accuiscano la vista, come le rondinelle.

Luscinia.

Il rosignuoli detti da Latini luscinia, si mangiano ancora à noi, quando sono ben grassi, e sono ancora gusteuoli, come recita l'Aldrouando.

Il storzicolo ancora si mangia nel tempo delle vendemie, & è assai salubre.

Poiana.

Trà gl'vccelli rapaci in Piemonte nell'inuerno si mangiano le poiane, ò sia ponderà tanto rostita, come bollita, e Plinio disse. Dulcissimus, & boni saporis in cibo est, si assus edatur: nell'Isole Baleari sono tenute ancora in stima grande alle tauole, i suoi testicoli mangiati incitano grandemēte venere, sono simili alle galline: e Rabbi Moyse dice, che la carne del sprauiere, e nottola sono di buono sapore, e Aristotile lib. 6. Arist. pulli accipitrum suaues valdè, pinguesque efficiuntur, e Alberto nel lib. 23. de gl'animali. Caro accipitris dulcis, & leuis est, propter bonum nutrimētum; perciò non si daua per l'vso della sanità.

Notole.

La carne della nottola, e de simili vccelli, come recita Rasis, è fredda, e secca, e di sostanza crassa, e non si mangia se non da gente di bassa fortuna. Si mangiano ancor tal volta da Montanari il bubone, ò sia guuo detto da Piemontesi dus, ò dug, ò barbaiano.

Piuuier.

Nelle campagne delle Vertolle indiuise trà il Monferrato, e Piemonte, passando io più volte con l'essercito del Serenissimo Carlo Emanuel Duca di Sauoia; qual paßaua dell'Anno 1616. 1617. per soccorrer Crescentino vicino al Pò, e Verrua, habbiamo più volte veduto i piuieri, ò siano pluuier in gran quantità, i quali sono simili al vanello,

, eccetuato però, che questo hà la cresta, & non pluuier; perciò vuol il Gesnero nel lib. 19. de auibus, che v'è ne siano di molto specie, sono questi uccelli molto desiderati ne' grandi apparati, e tenuti gran delitie, e sono assai megliori del vanello; perciò si dice per prouerbio ne' pluuiali, quidem opposita contentum fore: sono di parer molti, che mai si debbano netegiar da gl'interiori, per non mangiar cibo, che sia di soda sostanza, come ancora osseruiamo noi nel cuocer le becchasse, & altri simili.

Vanello.

Il vanello poi si domanda ancora d'alcuni pluuier, augelli c'hanno la cresta, quali molti nell'Inghilterra notriscono ne gl'horti, p tenerli purgati da' vermi: sono di simil bontà del pluuier, & v'è ne sono di molte specie, & trà gl'altri il Tremulo del qual scriue Arnaldo nella scola Salernitana trà i cibi salubri, è questo di color negro, grida alto, vola vehementemente, e quando casca in terra sempre gli trema la coda, la onde hà tolto il nome di coda tremula: habita ne' luoghi maritimi: & i vani hanno acquistato il nome da q̃sto vccello, per eßer incõstãti, vagabõdi, e sẽpre bramã grãdezze: di simil natura sono tutte l'altre specie simili, e il Gesnero così dice:

Gesnero.

Lautæ sunt in cibo, & in magnis delicijs: & viridibus quos aliqui priuatim vanellos vocãt longè præferuntur: sunt è vulgo, qui negant eam cibo solido vesci, & proindè ne exenteranдum, quidem existimant; vt alias quasdam lautas, & opimas aues.

PISANELLI.

Beccafico.

Elettione.

Che siano molto grassi, nel tempo che i fichi, e l'vue sono ben mature, e che siano molti in numero.

Giouamenti. Danno ottimo nutrimento risuegliano l'a petito, massime à conualescenti, e sono co diali.

Nocumenti. Nuocono à gl'infermi, e massime à quei ch hanno la febre, e fanno venire tisichi i villa per non saper come si mangiano.

Rimedio. Non si diano à questi tali, mà si seruino p i buon compagni: & sopra tutto, che sian assai.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi, Età, Complessioni. Sono ottimi nel tempo, che le vue sono matu re, per ogni età, e complessione: mà nuoco co à gl'infermi.

I beccafichi sono nelle tauole de i Signori molt stimati, e con gran ragione, poiche sono al gust tanto delicati, al digerir cosi veloci, & al nutrir molto opportuni. Non grauano lo stomaco, se be si mangiassero à centenaia, anzi gli danno confor to, ristoro, e forza. Similmente si vede p esperien za, che quando si mangiano assai beccafichi, tutt quel giorno si stà allegro: perilche conchiudo, ch generino spiriti vitali, e che siano molto cordiali E finalmente generano vn'esquisito, e molto loda to sangue. I beccafichi, nel tempo dell' Autunno, si chiamano ficedule, perche mangiano i fichi; & ne gl'altri tempi sono detti Melancoriphi, perche han no negra la cima del capo. Sumque Melancori phus, quòd mihi fuscus Apex.

BENZO. *Anedra.* La carne dell'Anedra è più calda di tutte le carne volatili domestiche, conferisce alle com plessioni fredde, nuoce alle calde; perciò si de ue alterar con cose fredde, ingrassa assai; ri solue le ventosità, & chiarifica la voce. Quan

do

lo la carne dell'anedra, si padisce è di gran nutrimento, e propriamente il suo stomaco, ò il suo grisillo.

La carne dell' Anedra, e quasi di simil complessione con quella dell'occa. Galeno nel terzo de Alimen. *dice ch'è tanto calda, e tal volta escita la febre, e Nicolao Massa la tien più calda de tutti gl' animali domestici, che si mangiano. Il Gesnero vuol, che sia molto humida, e tẽperatamente calda, di dura digestione, e molto escrementosa, e più calda dell'anserina, e genera fastidio, ò sia nausea: vogliono gl' Arabi, che l'vso d'esse carni chiarifichi la voce, che renda il corpo obeso, che scacci i flati, e la loro graßa, che rendi il color chiaro, tardi paßano dal stomaco, e lo grauano. Alessandro Benedetto la biasma nel tempo di peste. Si digeriscono bene ingrassano, e incitano il coito; mà il sugo nõ è così lodabile, come quel della gallina: ingrassano i corpi magri: mà gli riempiono de escrementi, generando copia di sangue flemmatico: Sono megliori i piccioli, quando cominciano hauer le piume vn poco longhe, il loro sangue gioua à veneni: Si lodano l' Autunno rostiti, e acconci con i frutti, petroselo, saluia, e lardo. La grassa loro, e simile à quella dell'occa, si acconciano ancora tagliate in minute pezze, co'l brodo: aromati, aceto, e saluia, il loro fegato, e come quel dell'occa, e il simile il grisillo, & intestini: I loro testicoli, come quei dell'occa sono nutritiui assai, le loro oua sono di simil virtù dell'anserini, e giouano à gl'infermità del fegato: Dicono che le domestiche sono megliori delle seluatiche, e queste si acconciano nell'istessa maniera, come ancora in pastitio, co'l lardo, garoffani, e zenzero. Tutte l'a-*

BERTALDO.

Anedra, e sue virtù.

Sangue cõtro veneni.

nadre

Anedra selmaggia.

nadre seluatiche sono di dura digestione, e se ben le domestiche siano più lodate, e saporite, le nostre seluaggie di Piemonte, che mai si partono da noi sono saporite, e meno escrementose, e si mangiano più l'Inuerno, che la state, e taluolta da paesani si ritrouano i loro oua, i quali fanno schioder dell'anadre domestiche, ò vero dalle galline: mà mai si pono domesticarsi; perche subito, che pono volare se ne vano via, come più volte, hò visto. Vi sono ancora due altre sorti di passaggio, che chiamano greche, ò siano garganelli, e l'altre picciole dette gregoti, che vengono l'Autunno, vedi il Gesnero della boscada, ò sia cercella, ò sia querquedula, detta garganello da Milanesi, qual credo sia garganello, e l'amarello numerato trà i cibi idonei d'Alarnaldo Villanoua. Di simil natura sono il glaucio, penelope la capella, Brento il Puffino d'Inghilterra le Bernicle, che sono anadre d'Hibernia, e dell'Isole Scotiche, e Orchades chiamate da essi Clakis, le quali vogliono, che nascano da corruttione d'alberi, e dalle corruttioni delle naui antiche, e altri da certi alberi, che le producono, vedi il libro dell'Historia mircolosa delle piante: Gesnero, & Aldrouando. Molte ancora sono d'anadre seluatiche, descritte da questi due Auttori, & alcune sono tanto dure, e d'odor cattiuo, che non si mangiano, come l'anedra muscaria, che vengono ne' paludi, e laghi di Fauole, vicino à Pancaglieri, quali stãno quasi sempre sotto acqua, e l'anadre marine.

Anadre d'Inghilterra, e Scotia.

Mergon.

Il mergo, ò sia mergon stà più presto appresso al mare, che à noi, e v'è ne sono di molte spetie, e di raro si mangia, e vn certo Poëta si disse.

Si quis tunc mergos suaueis edixerit assos,

Parebit

Parebit praui docilis Romana iuuentus:

Kyrannide dice, che l'oua del mergon detto Aëthia, che guarisse la dysenteria, e che giouano alle reni, & allo stomaco, e dell'Aethia, così scriße Demetrio Constantinopolitano.

Æthya ad saturitatem, vsque ab accipitre in cibo summi potest. *Ethia.*

Suauissima enim eius caro est, & facilis concoctu.

Alcuni ancora, come dice il Gesnero lodano ne' cibi il mergon marino, che sarà di peso di liure dodeci: Vi sono ancora altri animali simili, come è il gran mergo negro, detto carbon, e da Sauoiardi Corbeau, Crochereyx, della cui pelle ne fanno cussinetti bonissimi per scaldar lo stomaco, e il simile delli colymbi grandi quali cridano, chiamati da Sauoiardi Loëre, per esser pigro nell'andare. La trapazorola, ch'è vn picciol mergone, se bene la carne habbia cattiuo odore, e nientedimeno commendata ne' cibi, & trà gl'vccelli palmipedi, e il più tenero, e il più grasso, come ancor sono i castagneux del Bellonio. *Mergon Marino.*

PISANELLI.

Anedra.

Che sia giouine, grassa, & frolla. *Elettione.*

Dà molto nutrimento, ingrassa, fà buono colore, buona voce accresce lo sperma, e caccia la ventosità. *Giouamenti.*

A i freddi apporta calore, & à i caldi la febre, e di dura digestione, e di grosso nutrimento. *Nocumenti.*

Soffiandoci il Borage nella gola auanti, che s'ammazzi, poi cuocendosi arrosto, e piena d'herbe odorifere, e spetie. *Rimedio.*

E calda, & humida nel secondo grado. *Gradi.*

Non

Tempi, Età, Complessioni. Non è buona se non ne' tempi freddi, per quei c'hanno lo stomaco di fuoco: & che fanno grandissimi essercitij.

L'anedra è più calda di tutti gli augelli domestici: è anco molto humida, tardi si digerisce; mà le sue ali, e'l suo fegato sono molto lodati di buono, e presto nutrimento. Quando l'anedra è grassa, dà fortezza al corpo. Martiale lodò il petto, e la Ceruice, dicendo: Tota mihi ponatur Anas, sed pectore tantum. Et ceruice sapit, cætera redde coquo. *Augmenta la carne, & ingrassa notabilmente, quādo è ben digerita. Il fegato dell'anedra, oltre ch'è delicatissimo, è molto sano; cura ancora marauigliosamente i flussi Hepatici. Le anedre partoriscono appresso le paludi, e subito nate entrano nell'acqua. Vola ben'alto. Si purgano con l'herba Siderite, quando si sentono male.*

L'occa, & l'anedra sono d'vna medesima complessione, calde, & humide, perciò quando si cuocono, per leuar lor la grand'humidità, nell'arrostirle, si debbono vnger d'oglio, & pergottar d'acqua di vita.

BENZO. *Occa.* La carne dell'occa è più fredda, che quella dell'anedra, & è poco differente da quella, & le meglior parti d'essa sono l'ale, & il petto, ouero il ventre. La carne della grua, del pauone, del struzzo, & delli grandi vccelli sono di grosso nutrimento, & difficil digestione.

BERTALDO. *Occa celebrata da Romani.* *L'occa tanto celebrata da Romani; perche essendo persa la Città, eccetto il Campidoglio furono destati i soldati per il rumor d'esse, e così furono diffesi dall'impeto de' nemici, perciò erano venerate. Si vsa à noi in Piemonte cotta alesso, come ancor rostita,*

a, e i più celebri sono gli paperi giouani, quan-
cominciano esser grassi, e si empiono loro ventre
ventre sono ben purgati di pruni, peri, grassa, lar-
, e herbe minucciate, di saluia, e petrosilo, e così
rostiscono, e sono molto delicati: Le vecchie s'in-
assano, e si salano per vso di tutto l'Anno, come
anno in Guascogna, patria del Quercetano, e come Guascogna.
ancora vsano gl'Hebrei, i quali l'vsano assai, e ne
anno ancor di salami, e così vsauano ancora gl'E-
ij. In Piemonte vsano mandar le spose à quelli
erano prima suoi riuali, vn'occa per farne mi-
nestre con i porri, in segno di partenza. La sua gras-
non solo s'vsa per medicina; mà ancora è vtile
condir le viuande: Le piume sono quelle, che sono
stromenti de' scrittori. La sua carne, come quella
Struttiocamello difficilmente si digerisce, come
uol Galeno nel terzo de gl'alim. e Simeon Sethi ge-
ra assai sugo, per esser di gran nutrimento, e du-
, & escrementosa, eccetto l'alle, & in Piemonte
l collo, figato, e grisillo, e cipolle, e specie aro-
atiche co'l buon brodo, e vn poco di lardo ne fan-
minestra assai nutrittiua, e saporita.

E calda, e humida nel secondo, è di crassa sostan- Qualità.
: Eluchasen dice ch'è meno calda dell'anedra, e
humida de tutti gl'vccelli domesticati, e che ge-
ran febri. La sua carne è cattiua nel tempo di
ste. Veniua ancora ne' bancheti di Aleßandro,
uero, Lampridio: La più lodata parte è il suo fe-
to, la onde Ouidio. Nec defenssa iuuant capi-
lia, quos minus anser. Det iecur in lances
ache laute tuas. E in somma di grandissimo nu-
imento. La vecchia, e la salata genera humor
elanconico. Il suo sangue, e buono contro i vene- Sangue.
ni.

ni. Il Platina fà vn latte anserino, con il suo grasso purgato, e cotto co'l latte, zuccaro, e passula cibo delicatissimo. Messalino Cotta ritrouò il modo di rostir, e condir le palme de' piedi d'occa con le creste de' galli. Le loro oua, come quelli dell'anedra, e strutio generan cattiuo sugo, e di loro si deue solo vsar il vitelleto: mangiati con butiro, e mele fanno buon'ingegno, vedi Simeon Sethi. Il sterco dato al peso d'vna drama, e mezza co'l vin bianco, guarisse il traboco di fiele. Il Gattinaria ne fà vn'vnguento molto vtile per il spasmo, & il Guaynero vn'altro vtile per l'arthetica.

Tutte l'altre spetie d'ocche seluaggie, sono à noi di passaggio, e non si mangiano; perche sono di dura digestione, e cibo da Gregari, come ancora sono le maritime.

PISALELLI.

Elettione. Che sia giouine, grasso, alleuato alla campagna, in luoghi aperti.

Giouamenti. Dà assai buon nutrimento, e particolarmente ingrassa quei che sono magri, e macilenti.

Nocumenti. Riempie il corpo di souerchia humidità, e tardi si digerisce: la carne de' vecchi, genera la febre.

Rimedio. Soffiandoci il borage nella gola auanti, che si amazzi, e poi cuocendosi arrosto, e pieno d'herbe odorifere, e specie.

Gradi. E caldo in primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buoni ne' tẽpi freddi, per quelli c'hanno lo stomaco molto caldo, & che s'affaticano molto.

Il paparo, quando si cuoce, ricerca molte spetie, e cose odorifere, per leuar via il tristo odore, che

e tiene la ſua carne. E di dura digeſtione, molto ldo, e molto humido: e però genera facilmente febre, mà quando è giouane: è aſſai meglio, e nco male: ottimi ſono il fegato, e le ale, maſſi- e quando ſono ingraſſati, e chi fà eſercitio, può are queſta carne; mà non chi viue in otio. Gli brei perche ſpeſſo ne mangiano, ſono ſempre me- nconici, di triſto colore, e di peſſimi coſtumi. Il pa- tro ſi gode di herbe, e luoghi freddi. Seſſio fù il imo, che inſegnaſſe la bontà, e l'ottimo ſapore l fegato del paparo; altri vogliono che foſſe Me- lo, e altri Scipione.

BERTALDI. Beccaſſa.

Ancora in Piemonte nel fin dell'Autunno, & ll'inuerno, ſi mangiano le beccaſſe, così chiama- da Franceſi, & da Latini Ruſticula, *le quali il gino Lioneſe, penſa che ſiano la attagena, coſi riuendo vn certo Poëta Nemeſiano.*

Cùm nemus omne ſuo viridi ſpoliatur ho- nore.
Fultus equi niueis ſyluas pete protinus al- tas.
Exuuijs, preda eſt facilis, & amæna ſcolo- pax.
Corpore non paphus auibus maiore vide- bis.
Illa ſub aggeribus primis, qui proluit hu- mor.
Paſcitur, exiguos ſectans obſonia vermes.
At non illa oculis, quibus eſt obtuſior, et ſi
Sint nimium grandes, ſed acutis naribus inſtat.
Impreſſo in terram roſtri mucrone ſequa- ces.

Ver-

Vermiculos trahit, & vili dat premia lin-
guæ.

*E la sua carne delicatissima, si mangia arrosti-
ta, & sono buone sino alle budelle; mà per esse-
escremento de vermi, non posso comprender, com-
sia lodabile: le parte più lodabile, e la coscia
nutrisse assai; mà genera sangue melanconico, &
à noi tien il secondo luogo, appresso la perdice.*

Picciola beccaßa.

*V'è ne in Piemonte vn'altra specie, che sono
terzo minori, domandate beccasse picciole, ò buquel-
le per hauer il becco picciolo, & sono più saporite, &
non sono di difficil digestione; mà generan vn san-
gue crasso, come fanno tutti gl'animali acquatici
& che dimorano ne' paludi, & acque, & si chia-
mano queste dal Quercetano.* Rusticula minor
Querquedula, & gallina acquatica. *Bench
in Piemonte, si ritrouino ne' paludi diuersità di po-
li, chiamati polli, & galline d'acqua: sono però d
cattiuo sapore, & spuzzano d'odor di fango, &
perciò non si mangiano.*

Rusticula minor.

Galline, e polli d'acqua.

Vccelli acquatici biasmati.

*Circa poi alli vccelli acquatici (eccettuato la bec-
caßa, qual per la sua saporita carne, vien com-
mendata alle tauole de grandi) sono biasmati da tut-
ti gli Medici, & il contrario sono quelli di monta-
gna, & colline, quali non sono tanto escrementosi;
perciò dice Galeno nel libro* de attenuante victus
ratione. Animalia siquidem, quæ in stagnis, ac
locis aquosis, & campestribus degunt, humi-
diora sunt, atque excrementitia: quæ verò in
montibus viuunt, omnia sunt, tùm ficciora,
tùm calidiora temperie: eorumque caro mini-
mum pituitosa, ac viscida existit. Quarè ani-
malia in montibus nata, multò ijs, quæ in lo-
cis

Vccelli piccoli.

Galeno.

cis oriuntur planis, sunt præstantiora; *perciò che sono più caldi, e più secchi, & di manco superfluità, & sono di lodabile nutrimento à sani, & à certe infermità medicinali.*

Il cigno non viene à noi, dicono, che gl'ingrassano in Frisia, e gli salano, egli portano in altre regioni, & Sigismondo Baronio dice, che nella Moscouia alla prima tauola de' forestieri, quando si mãgia carne portano il cigno arrostito con salsa, d'aceto, sale, e pepe. La loro carne è negra, e dura, come tutte l'altre grosse d'vccelli acquatici, e tutti i palustri, con Isaach sono più cattiui de' terrestri, e l'Almansore così dice, Caro Sisonis, & aliarum auium syluestrium, quo plus rubedinis, vel nigredinis habet, tanto sanguini melanconico propinquior fuerit, *e Galeno nel lib.* attenuante victus ratione: *si acconciano, come l'ocche vedi il Platina:* — *Cigno.*

Le grue ancora vengono tal volta alle tauole, sono di natura dell'ocche, sono di gran nutrimento, è calda, e secca, crassa, neruosa, e fibrosa; perciò non si mangia se non due giorni dopò esser amazzata, difficilmente si digerisce, e genera sangue melanconico, è nociua à chi patisse hemoroidi: Arnaldo la fà fredda; mà il Gesnero vuol, che sia calda: Si deue elegger giouane, amazzata dal falcone, e appesa con sassi a' piedi, per alquanti giorni, si condisse con aromati, e buone herbe, e si deue beuer buon vino, appresso: il Platina dice, che è buona a' tormini, e si loda bollita. — *Grua.*

La cicogna, è quasi di simil natura, come vuol Simeon Sethi: mà è più humida, il Trago dice c'hà la carne neruosa, dura, difficil al digerire: mà — *Cicogna.*

digesta nutrisce molto: genera melanconia.

Il Grotto, ò agrotto, ò molinaro, come lo doma[ndano] i Sauoiardi Goutreuse, come vuol il Gesnero [si] mangia ancora. Onocrotalus assus in cibo m[ihi] gustanti grauis, & ferini odoris, nec grati [sa]poris visus est, etsi prius in aqua, & vino p[a]riter mixtis elixus fuerat: Conijcio tamen a[n]nosum fuisse.

Onocrotalus.

Strutio, ò strutiocamello.

Il strutio non s'vsa à noi, & era prohibito mangiarne nel Leuitico, per esser animal immond[o]: e perche mangia le picciole femine, vi sono cer[ti] popoli domandati strutiophagi, i quali gli mangi[a]no: il Platina dice, che hà la carne trà tutti l'vcce[l]li crassissima; e per questo si deue schiuare. Rasis. Ca[ro] strutionis omnium crassissima iudicatur eam ob causam vitanda, *e Galeno nel lib.* de ci[bis] bis boni, & mali succi, *e nel terzo* de alim. facu[l]. Ex grandibus strutijs membra omnia dura excrementosa, & concoctu difficilia sunt, al[æ] eorum non sunt deteriores cæterarum auium alijs: *Auicēna dice che alcuni Medici l'hanno lodata dicendo esser calda, grassa, ch'escita l'appetito, conferma il corpo, è quando si digerisse esser lodabile mà di catiuo sapore, e che muoue il coito: E cib[o] mangiato da Numidij, e ingrassano i piccioli. Heliogabalo diede nelle cene strutij, è cameli, e in vn[a] sera diede 600 teste de strutij per māgiar le lore ceruelle. La grassa del struzzo gioua, come fà quell[a] dell'occa, mà meglior assai.*

Cornachia.

La cornachia, e cibo da gente che non sano di che altro cibarsi, poiche ancora fù prohibito dalla legge diuina à non mangiarne, e animal sporco, funesto, che si pasce di cadaueri: genera pessimo sangue

[...]e bilioso, e putrido. Demetrio Constantinopo-[...]ano, la vietta ancora à sprauieri. La cornachia [...] mangia da Plebei, ne' paesi bassi, e si vende in Bo-[...]gna, è d'odor fetido, come ancor la cerulea.

Il phœnicoptero, qual vien nelle lagune mariti[...]e, simile à vna cicogna, è vsato arrostito, e bol-[...]o da Apicio, doue ne insegna accommodarlo con [...]olti aromati, e Lampridio dice, che Heliogabalo [...]hibuit Palatinis ingentes dapes ertis illorum [...]fertas, & cerebellos phœnicopterorum. *Phœnicoptero*

Vietati sono ancora nella legge i vespertiglioni, i [...]uali dice Strabone, che gli mangiano nella Città di [...]orispa nella Mesopothamia, come ancora nell' Isola [...] S. Giouãni nell'Oriẽte, nellaqual gli pellano nell' ac[...]ua calda, e hãno la carne biãca molto grata, e grassa: [...] Scaligero dice, che nell' Isola Catigna vẽgono grossi, [...]ome vn' acquila, e c'hanno sapor di gallina. *Vespertiglioni.*

La monedulla, che se ne stà sù l'alte torri di co-[...]or negro, chiamata da Italiani Tacola, della qual [...]el settimo della metamorphosi, così scriue nigra [...]edes, nigris velata monedula pennis. Et ve [...]e sono in copia nel paese de Grisoni nell' Alpi [...]hetie, e nel lagho verbano di più sorti di color ne-[...]ro: si mangiano i suoi piccioli nudati dalla pelle, [...] piume, e sono di natura delle cornachie. *Tacola.*

Il morinello d' Inglesi domandato da essi Doterelle, [...]ual per esser vccello stolto, vien così domandato, è [...]rosso come vna quaglia, molto delicato al gusto, e [...]iù saporito d'esse, & è tenuto in prezzo appresso à [...]essi, e di virtù simile alla griua. *Morinello.*

Il Numenio, ò Aethya, si da à sprauieri, è sua-[...]issima, e di facil digestione, come dice Demetrio. [...]Gli heironi, e il falcinello sono mangiati d'alcuni, *Numenio.*

Heironi.

mà come dice il Gesnero, spuzza la loro carne, & mal sana, e Arnaldo disse Quicunque hæmorroides crebro experiuntur, præsertim pulsant[illegible] inter alia grues, & agrones (ideſt Ardeas) pr[illegible]cipuè caueant.

Tarlino.

Il tarlino, ò l'ariuato da Venetiani si acconcian[illegible] come le galline, si lodano ne' cibi, e si preferisc[illegible]no alle galline.

Cepho.

Il cepho è vccello maritimo, di buon odore, ecce[illegible]to la parte posteriore, qual hà odor di fango, douen[illegible]tano assai grassi, e sono buoni da mangiare.

Vccelli prohibiti da Moysè.

Vccelli prohibiti nel Leuitico, e Deutoronomio [illegible] mangiar à gli Hebrei: tutti gl'vccelli rapaci con l'vn[illegible]gie, adunque è interdetto il loro vso, come sono

Spraniere.

sprauieri, e questa è la causa (come recita Procopio vt inde coijciatur displicere Deo eos, qui alij[illegible] insidias moliuntur, & cædes meditantur sicut[illegible] accipiter, qui nullam auium infirmiorum no[illegible] incedit. Arist. Auicenna, e Rabbi, Moyse dicon[illegible] che i polli de' sprauieri sono grandamente soaui, & si fanno ancora grassi, e Alberto dice, che la carn[illegible] di questi animali è dolce, e lingiera; pche si notri[illegible]sce di buon nutrimento: Rostito, e mangiato cura i[illegible] mal caduco Kyrannide: Nicolao Maßa, biasma tutt[illegible] gl'vccelli rapaci, per esser duri, difficil al digerire generan poco, e secco nutrimento; perciò non giouano à vecchi, e conualescenti.

Nibio.

E ancora prohibito il Nibio, ò sia Miluuo, qua[illegible] piglia le picciole ocche, e pollastri, e nell' Inghilter[illegible]ra pigliano il cibo dalle mani à fanciulli, e li pesci nel le mani delle donne: non s'vsano à mangiar à noi Auicenna dice c'hà la carne dura e craßa. Il lor[illegible] fegato gioua à chi patisse mal caduco, i loro testicol[illegible]

giouano

giouano à chi è freddo ne gl'atti venerei. L'Acqui *Acquila.* la ancora nel 14. del Deuteronomio, e nel 11. del Leuitico, e probibita rimonstrandone, che l'huomo non deue hauer commercio con huomini, che viuo no di rapina.

Vpupa. L'vpupa per esser sporca.

Bubone. Bubone, ò sia guuo, ò dus, come li vccelli notturni, come immondi sono probibiti dalla scrittura Sacra.

Catarrate. Le catarrate ancora, come che si notriscano di rapina, e sono voraci di mangiar pessi. Nella translatione di 70. interpreti, e nel Leuitico 11. Deuteronomio 14 l'Auoltore.

Charadrio. Il charadrio per esser amico della notte, & impura, come dice Procopio, questa risguarda, ò mangiata guarisse l'itteritia.

Ciconia, e cornachia. La ciconia, la cornachia: Plinio vuol che sia buona ne' mali longhi. E il coruo probibito nella legge antica, come dice Procopio, maligni ingenij, & tenebrosi (atri) homines, qui per eiusmodi aues qualis coruus est: iudicantur. Il cucullo 14. *Cucullo.* Deuter. per esser escrementoso.

Ibis. L'ibis, come vccello sporco, che si notrisce de serpenti, è sacrato dall'Aegytij; perche deuora i serpenti, che iui vengono dalla Nubia, & i loro voua sono venenosi, & sono roti dalla Aegyti; perche si pensano, che generano i serpenti. Il porphyrione per esser vorace de' pessi. Procopio.

Pellecan. Il pellecane è probibito nel vecchio testamẽto, per esser vorace, e di rapina. Atheneo lo nomina in vn conuiuio d'vn Rè di Thracia, e il Gesnero, & il Platina dicono, Gustanti grata, & anseri, non dissimilis visa est: apud anglos in delicijs habe-

ri audio. *Il voltore*, vt qui bellis, & cadaue-bus gaudeat: Vulturis coro neruosa, tarde co-coctionis est, & prauos humores gignit.

Cicogna. *La cicogna negra hà la carne rossa, come il pe-sce Salmone, & è mangiata d'alcuni, vedi ci-gna.*

Laro. *Il laro come dice Procopio* homines inexpleb-les legislator damnat, prohibitis in cibo passe-bus, & laris auibus, quæ cibos semper obui-τὸ παρεμπίπτον colligunt. *Il ceruello del laro gauia seccato al fumo dati à odorar à piccioli fa-ciuli, gioua all'epilepsia, & à grandi si da à bere con mulsa, & aceto.*

Notua. *La notua è dannata nella legge Mosaica, per esser animal notturno; perciò dice Procopio:* nam tal-mala faciunt: ait enim Christus omnem qu-mala perpetret odisse lucem.

BENZO. *Vccelli volatili. Acquatili* Di nutrimento molto condecente, è la car-ne de gl'vccelli volatili: gl'acquatili ch'vsano & stanno ne' laghi, fiumi, & pratti acquosi, & che sono grossi: generano superfluità, & il lo-ro vso non è laudabile. *Vccelli piccioli.* Gli piccioli, & minu-ti vccelli sono di buon nutrimẽto, & propria-mente, quando non fanno nido, & che sono *Tordo.* grassi; di tal natura è il tordo; mà è pericolo-so il suo stomaco, ò grisello; perche alcuni di-cono, che mangia il Napello, ch'è herba ve-nenosissima.

BERTALDO. *Tordo.* *In Piemonte confondono queste due voci Tordo e Griua, che facilmente non si può discerner l'vna dell'altra: mà l'ordinario, che si domanda Tordo, è il maggiore, & il minore griua, come ancor fanno in Francia. I tordi vengono à noi in Piemonte nel-*

l'Au-

Autunno, come ancora le griue, quali s'ingrassa- d'vua, & nell'inuerno stano nell'Alpi Liguri, luoghi maritimi à mangiar il ginepro, all'hora ac- quistano l'istesso odore, e sono tenute in prezzo alla tauola di S. A. di Sauoia: si concedono i tordi, ò gri- à noi à gl'infermi di longa malatia: era tenuto in to cõto appresso gl'antichi, che si pẽsorno, che fosse primo trà tutti gl'altri, come dice Martiale. Martial.

Inter aues turdus, si quis me iudice certet,
Inter quadrupedes gloria prima lepus.

Andrea Datio Patritio Fiorentino.

Inter aues turdus gustu gratissimus olim,
Nunc etiam primos occupat ore locos.

La causa perche non è tenuto à noi in tanto con- , come appresso gl'antichi, è che non se n'hà cura ingrassarli, come dice il Mercuriale d'Auttorità Mercuriale. *Columella, e M. Varrone quali n'insegnano à in- grassarli co'l nutrirli di pasta fatta con fichi, e gros- farina, ò vero co'l milio, e acqua chiara, e così grassati douentauano saporitissimi. Galeno nel* Galeno. *rzo* de Alimen. *e nel settimo del Meth. dice, che no più duri da digerire, che la perdice, & Attege- , & altri, e Celso dice, che sono di materia più rma. Galeno ancora nel lib.* de cibis boni, & ma- succi, *gl'annumera trà i cibi, che generan sugo crasso, ne sottile: si mangiano rostiti inuolti co'l asso, e il Platina dice, che sono ancora boni cot- alesso co'l pepe, e saluia, si mangiano con agre- , ò sugo de limoni. Il tordo viscouoro, cioè che angia il visco, è tenuto il più celebre, altri danno lode al pilare detto da Francesi litorne, simile alla landra. Il terzo è la griua di montagna, detto da eluetij bergtroste. Il volgar tordo picciolo, si do-*

humane secondo Plinio. I tordi piacquero molto à Martiale, & à Horatio.

BERTALDO.

Merla.

La merla ancora se ne ritroua di varie sorti, cioè di negre, e d'altre con la testa bianca, altre machiate di negro, e bianco, e altre dal tutto bianche. Queste erano ancora ingrassate da Romani con i tordi, e in prezzo era tenuto il petto, come disse Horatio.

Et leporũ auulsos, & multò suauius armos.
Quàm si cum Lumbis quis edat, tum pectore adusto.
Vidimus, & merulas poni, & sine clune palumbes.

Horatio.

Plinio nel lib. 10. cap. 50. dice che i studiosi della gola disputauano se si douessero preferire le coscie. Ellucchasen le biasma, dicendo che si nutriscono de vermi, e locuste, e che hanno la carne al gusto acre, e che spuzzano. Il Platina dice che tardi si digeriscono, che nutriscono poco, & che augmentano la melanconia Galeno nel terzo de Alim. dice che sono più dure delle perdici, e colombi, e nel libro de cibis boni, & mali succi, le numera trà i cibi, che sono di buon sugo, e che non generan sugo tenue, ne crasso, & il Sauonarola le preferisce a' tordi. La scola Salermitana le loda ancora, come ancor l'Aldrouando; e il Volaterrano. Sono calde, e secche nel fin del primo grado, sino al principio del secondo: le meglior sono le grasse, si acconciano come i tordi: portando i piedi di lepre con vna testa di merlo attaccato al braccio sinistro, dicono, che rende l'huomo audace, e atto a' negotij: giouano ancora à dysenterici. Nel numero de merli, si mette il passer solitario, chiamato da Genoues

Ellucchasem.

Platina.

Galeno.

Qualità.

Elettione.

Merlo

Merlo Chiappa, da Francesi Merle bleu: Il Stein rotelle de Tedeschi, ò sia il Cyanus auis del Bellonio, il passer solitario del Bellonio, la merla montana de Germani chiamata Birchansel, qual è delicatissima al gusto, massime l'Autunno: la merla co'l collaro; da Morrianesi domandata merle aucollier, oue se ne troua in copia: la merla Alpina, ò sia colombina, e il storno marino, il cassenoix sono quasi tutti dell'istesse qualità.

Storno.

I Storni sono di varie sorti, e à noi si mangiano i tenerelli, e i grossi sono biasmati: Conciosiache mangiano la cicuta, e non erano tenuti in alcun prezzo, la onde dice Martiale.

Martiale.

Nunc sturnos inopes, fringillarumque querelas.
Audit, & arguto passere vernat ager.

Dicono, che hà la carne dura, difficile al digerire, & c'hà pessimo odore, il Platina in ogni modo la scaccia dalla sua tauola, chiamandolo cibo diabolico, per auari, che risguardano più alla borsa, che alla sanità. E doue Galeno nel sesto, de sanit. tuend. lo loda intende de' piccioli giouani, ò vero de Montani. Il Cardano nel lib. de sanit. li loda nel tempo della vendemia, come ancor Giulio Alessandrino: sono megliori tagliandoli via la testa, e Auerroë dice, che sono caldi, e secchi. Kirannide dice, che sono boni contro i veneni, e Arnaldo gli biasma à chi patisse hemorroidi.

Franguel.

Il franguel, ò sia fringilla montana, da Greci κοκκοθραύστης, da Francesi, e Piemontesi Grosbech, ò durbech, si vsa nei cibi, e la sua carne è soaue, e grata: della natura de vccelli di montagna, che generan mediocre alimento.

Le

Le rondinelle non s'vsano ne' cibi se non da pouerelli, il suo nutrimento non è lodato, per esser nociuo, e feruido; perciò se non per vso di medicina non vengono lodate da Medici; perche Plinio la da à quei c'hanno la febre quartana: Sesto e Kirannide dicono, che guarisce il mal caduco: L'acqua delle rondini distillata presa alla misura de quattro detta; per quattro giorni, fà l'istesso effetto, la sua cenere gioua alla squinantia. L'occhio della rondine posto sotto al capezzale, prohibisce, che l'huomo non dormi: alcuni dicono, che sono megliori le seluaggie, quali non si trouano à noi. mà, si ben i rondoni, i quali mai vano à terra: mà stano ne' busi delle torri, come si vede ogn'anno nel castel di S. A. in Torino, e viuono de piccioli animali, quali pigliano nell'aria, e sono mangiati d'alcuni, quando sono grassi; e in Bologna sono molto stimati: La rondina marina grossa non s'vsa à noi, ne tampoco la rondine riparia, ò siano dardanelli, che presagiscono le future pioggie, e stano nelle ripe de' fiumi; e da Piemontesi sono chiamati riueroli.

Rondine.

Rondoni.

Riueroli.

L'horiuolo, ò sia oriolo, ò sia il picco, che apende il suo nido, e da Francesi lorion, ò loriot: si mangia in Piemonte, & è di natura de' piccioli vccelleti, & il Trago l'annumera trà l'vccelli, che si mangiano, e nell'Italia è tenuto de' primi, che si mangiano, come ancor in Piemonte, hà la carne delicata, e genera buon sangue: se ben il Bruyero la biasma.

Horiuolo.

Il cuculo, ò cucco, quando comincia à volare, è vn saporitissimo vccello, & celebre trà gl'altri, per esser all'hora grasso, come vuol Arist. Plinio dice, che quando comincia à viuer da per se, che cambia

Cuculo.

ſapore, à noi ſi mangia in ogni tempo, & alcuni lo biaſmano; perche ſputa, è vccello impuro, & eſcremẽtoſo. ¶ La loxia de' Suizzeri c'habita ne gl alti Alpi co'l becco obliquo, ò ſia tranſuerſato, ſi domanda da paeſani Krutzouge, e Krumſchuabel, e l'Aldrouãdo ne depinge di tre ſpecie: nidifica nell' Abeti, e ſi nutriſcono de ſuoi grani, mangiano il ſeme di caneua, & non è riffutata ne' cibi: Noi in Piemonte habbiamo le caneuarole: mà non ſi mãgiano.

Loxia.

Merope.

La merope, ò ſia gaulo d'Italiani, ò Ieuolo, detto da Napolitani lupo dell'api, e in Sicilia piccafero è improbato per l'vſo delle viuande. Raſis dice, la carne dell' Alkemi, è auſtera, difficil à digerire, mà che gioua à gl'infiammationi. Kirannide dice, che il cuor ſuo concilia gl'amori: e dato in cibo gioua alle paſſioni di cuore, all'itteritia, e alli ſtomathici.

Picco.

Del picco, e loro ſpecie non ſi legge appreſſo gl'antichi, che ſi mangiaſſero per loro ſiccità, e durezza, la onde in Piemonte, quando vogliono parangonar vn magro dicono, ch'è magro come vn picco: mà pur quei che lo mangiano nell' Autunno dicono, che hà la carne ſaporita, & è di natura de' piccioli vccelleti: mangiato il picco, come vuol Kirannide accellera la ſanità à gl'infermi, e libera ſoluendo le ligature de maleficiati, come vuol il Mizaldo: cattiuo, è il Martinet, come vuol il Trago.

Vccelleti.

Le carduelle, dargne, teſte negre, teſte more, & altri vccelleti piccioli, quando ſono ben graſſi nell' Autunno ſono di ottimo nutrimento, come vuol il Platina, & il ſimile tutti gl'vccelleti di montagna, come ancora il paro, petto roſſo, ò rouge bourſe de

Sauo-

Sauoiardi; perciò disse Ficedularum, carduelium, & reliquarum auium minutarum caro, si pinguis sint, modò non nidificent, boni alimenti est, *e il Gesnero nel terzo libro* Luscinia Auiculas diuersas, quę Augusto mense, & Autumno pinguescũt ficedulas Itali vocant eo tempore (becquefigas vulgo) & inter alias (vt audio) Lusciniam quoque, vel potius auem Lusciniæ similem, *vedi rosignuolo.*

Il papagallo, ò sia peroquet, sono tenuti à noi solo per spasso, & alletamento per la sua voce che immita l'huomo, e nell'Isola Gracchana, qual è abbondantissima di questi vccelli, gl'ingrassano per vso de cibi, come dice il Colombo; mà i Rè dell'Indie gli tengono sacrati per loro idoli; perciò se n'astengono. Kirannide dice c'hà la proprietà dell'occha, e mangiato, che gioui all'ittericcia, e à tisisci. Heliogabalo, (come recita Lampridio) fece vna cena tutta piena di teste di papagalli. *Papagallo.*

Il lanio, ò regestella, ò paßera gazera, è improbato dal Trago, se ben in Italia lo tengono salubre, e delicato. *Regestella.*

La picca, ò sia gazza, ò berta de Piemontesi, si mangiano mentre, che sono teneri, che vogliono cominciar à volare, come ancora il gracculo, ò berto detto picca glandaria, e si mãgiano da pouerelli, e dicono, che sono custoditrici del Metallo, e in Bollogna si vendono, e si mangiano publicamente. *Picca.* *Berto.*

Di tal natura è l'vccello domandato lupo, ò vero monedulla, e si domanda Monacchia, Ciagula, Tatulla, Taccola, Cutta, e Pola d'Italiani, gli Francesi couchette, & è vn'animale, che asconde l'oro: e di simil natura, è il coruo montano detto *Monedula.*

to

BENZO. *to pyrrto, come ancer la cornachia.*

Capriolo. La carne del capriolo trà le carni delle sel uaggine, e la più lodata dell'altre, & è di buon nutrimento, & di poca superfluità, benche il sangue generato da quella tenda à qualche melanconia.

BERTALDO. Capriolo lodato. *Trà i cibi d'animali quadrupedi seluaggi, il più celebre, e lodato da tutti i Medici, è il Capriolo, qual il Gesnero nel lib. 1. vuole che sia l'Algazel de gl'Arabi, & il* Δὸρξ ὸ Δορκὰς *de Greci; la causa è che trà gl'altri animali, e il più faticoso; perciò sua carne è più friabile, tenera, e digestibile; perciò Simeon Sethi così dice* Dorcadis caro melioris succi est, quàm cæterorum agrestium animalium, & ad humanum corpus quandam habet familiaritatem humidisque, & multas superfluitates habentibus, corporibus prodest: item morbis colicis, & comitialibus, sed ventrem moratur, & neruis sua siccitate conducit. *E Battista Fiera.*

Hic optata feret nobis fomenta calore.
Vda leui, modicis moxque coquenda focis.

Nō è così escicante come la dama: Alessandro la loda alli Timpaniti: Elluchasen vuol, che tutte le carni agresti siano cattiue; perche generan sangue ferino, e melanconico: mà esser manco mala la carne de Gazelli, e poi la leporina; perche genera poco escremento: è fredda, e secca, come vuol Rasis, e Cornelio Celso dice, che genera buono, e copioso sangue; mà che declina più alla natura del sangue melanconico: Arnoldo lo vuol di dieci mesi: si acconcia con aromati in varij modi, massime in pasticio, come si fà del cervo. Hermolao Barbaro

vuol

uol che l'orige sia simile alla Dorchace.

PISANEL LI.

Capriolo.

Elettione.

Che sia giouane, grasso, e molto essercita-o, e che la sua carne stia appesa all'aria, sin nto, che sia tenera.

Giouamenti

Da vn nutrimento meglior di tutte l'altre rni seluaggie, e particolarmente è contra i olori coloci, la Paralisia, e chi hà troppo su-erfluità.

Nocumenti.

Nuoce à i magri, & estenuati, perche gene-ando sangue asciuto, patiscono i nerui, mas-me se l'animale è vecchio.

Rimedio.

Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, uero con grasso in molta quantità, accioche faccia più humida la carne.

Gradi.

E caldo, & secco nel secondo grado.

Tempi, Età,

E cattiuo ne' tempi caldi, per i giouani, & r i colerici, & è buono per i paralitici, e emmatici.

Tutte le carni d'animali seluaggi sono biasmate, rche generano sangue troppo grosso, eccetto i ca-ioli, i quali sono commendati più ch'altra carne caccia, per più saporiti, e più lodeuoli, per la sa-tà: perche co'l gran muouersi, che fanno, il loro ngue si assottiglia, il corpo si fà più raro, i por-s'aprono, e si dissoluono i tristi humori; e però uesti non puzzano di seluaggio, come gl'altri, e si diuengono ancora più facili da digerire, & il ngue che generano hà pochissima superfluità, e oua à molti mali. Si lamentano i caprioli, appres-Martiale con queste parole. Dente timetur per, defendunt cornua Ceruum. Imbelles Da e, quid nisi præda sumus?

Fà vn medemsimo capo il Pisanelli del Caprio,

&

& del Capriolo, i quali però sono diuersi, poich Caprio non è altro, che'l Capro seluatico, chiamato camoscio, & il capriolo è quello, che i latini chiamano dama, & noi capriolo; del qual camoscio trouo scritto appresso alcuni vn rimedio per le donne che leua lor le lentigini dalla faccia. Et per far si piglia il fele del camoscio al peso d'vna dram farina di lupini, & mele mezz'oncia, & si fa vn'empiastro, per il qual si scacciaranno le lentigini, & altre macchie.

BENZO. *Lepre.*

La carne della lepre, è di cõplessio n fredda e secca, se ben che in alcuni luoghi si dica, che sia di calda complessione è di buon nutrimento; mà genera humori melanconici, & più di quella del capriolo, il suo coagulo, è constrittiuo del ventre, & è triaca contra ogni veneno. Il ceruello della lepre, fà prontamente nascer i denti alli puti.

BERTALDO. *Lepre.*

La lepre è sempre stata preggiata ne' cibi, come disse il Martiale inter aues turdus, si quis me iudice certet, inter quadrupedes gloria prima lepus: *fù interdetto il suo vso da Moyse; perche non hà i piedi bisulchi, mà digitati nel leuit.* 11. *Deut.* 14. *Galeno vuol, che generi vn sangue crasso, mà di meglior sugo, che quel del bue, e peccora, e Paolo dice, che non è megliore, mà manco crasso: e buona per essiccare, come vuol l'istesso nel libro de at*tenuante victus rat. *Celso dice, che tien mezzan luogo trà quelli che generan buon sugo, astringe il ventre, e muoue l'orine, gioua a' dolori delle viscere: Ellucbasen vuol, che sia lodabile a' vecchi, e non à giouani, se nõ sarà prima macerata, per vna notte nel vin de' granati, e aceto. Vogliono gli Arabi, che*

sia

a calda, e secca nel secondo grado: è lodata quel-
che vien vccisa da cani, e di càmpagna, e si man-
ia l'inuerno, gioua à corpulenti, fà le vigilie, si
ondisce con aromati attenuanti: fà veder illusioni
e' sogni: altri sono che fanno la lepre fredda, &
cca, vedi il Manardo nel 13. epist. del quarto libro.
suo sangue è dolce, e gusteuole ne' cibi. Si man-
iano à noi più tosto arrostite, che bollite, e così an-
ora le loda Areteo; perciò sono di parer, che sij più
sto di natura fredda, per generar il sangue
rasso e melanconico, per esser di natura timida, e
erciò si lodano i piccioli leporini, cotti con quantità
i grasso, ò vero inuolti col lardo, come ancora i piccio
conigli. Le parti posteriori, si rostiscono, e s'accocia-
o in pasticio: Delle parti inanti tagliate, & cotte ag-
iongendoui del suo sangue, cipole, vin cotto, &
pecie odorate, se ne fà vn cibo detto ciuetū, d'assai
utrimento. Dicono che la lepre vsata molto fà ac-
uistar leggiadria, la onde hà tolto il nome: restitui-
e il colore perso, massime alle Donne. La sua cenere
accia le renelle, & questa virtù dicono ch'è nell'osso
el suo piede domandato Astragalus, gli suoi pelli
estringono il sangue.

Il Martiale Burlandosi di Martia così scri-
ue.

Si me non fallis, si verum lux mea dicis.
Edisti nunquam Gellia tu leporem.

PISANELLI.

Lepre. Che sia giouine, presa da cani di caccia, che
l'habbiano trauagliata molto: sia d'inuerno, e la
carne sia fatta tenera al freddo della notte.

Elettione.

Giouamenti. Gioua à quelli che sono troppo grassi, e vo-
gliono smagrire, e fà venire buono colore in
viso; onde si dice *Comedit Leporem.*

Nocumenti. Tardi si digerisce, genera sangue melanco[nico], & induce la vigilia.

Rimedio. Cuocendosi piena di lardo, ò di altro grass[o] con molte speti e aromatice, che leuano la gro[s]sezza.

Gradi. E calda, & secca nel secondo grado.

Tempi, Età, Non è buona se non l'inuerno, per i giouan[i] & per i sanguigni.

Complessioni. Nuoce à i melanconici, & à quelli che stu[]diano.

La lepre non è stimata da gli scrittori per car[ne] di buono nutrimento, perche hà odore di seluaggi[o] e genera sangue grosso, e però non è cibo conuenien[]te, se non per quelli che desiderano smagrire: &[] in questo errano grandemente i cacciatori: che do[] pò essersi molto riscaldati, & infiammati in prende[]re questi animali, mangiano poi questa loro carne[] ch'è calidissima, doue che dourebbono cercare cibi re[]frigeranti, per contemperare il souerchio caldo, ch[e] hanno acquistato nell'essercitio della caccia, ch'è vio[]lentissimo. E la lepre velocissima: perche hà i pied[i] dinanzi più corti, che quei di dietro. Sono le lepr[e] prese con inganni dalle Volpi. La sua carne man[]giata, fà che l'huomo stia bello, & allegro per sett[e] giorni, e con buono colore. La lepre dalla grandez[]za delle orecchie, è detta da Greci Lagos.

Scriue della lepre Martiale, & dice. Inter quadrupedes gloria prima lepus; *che hà fatto marauigliar molti dotti, poiche la lepre genera humori grossi, & melanconici, mà lasciaranno di marauigliarsi se voranno vedere Galeno al terzo de gli alimenti, oue dice, che'l sangue della lepre è più soaue, & in più prezzo d'ogn' altro sangue. Se così, è biso-*

sognerà parimente, che la carne, la qual non consiste, che di sangue, possegga la medema bontà, & delicatezza d'esso sangue, & così haurà ben detto Martiale.

Il ceruello della lepre non lascia venire dolor alle gengiue de' figliuoli, che cominciano à mettere i denti, se saranno fregati con esso, & à coloro à chi treman le mani, & la testa, mangiando il sudetto ceruello, fermarassi il tremore.

La pelle della lepre, messa in vna pignata nuoua, serrata di creta, & abbrusciata nel forno, libera l'huomo da' dolori colici, & renali, pigliandone due cucchiari con vino bianco; Ilche fanno ancora due piccioli ossa, che sono nelle ginocchia, abbrusciati, & tolti al peso d'vna drama, con vna drama di macis in brodo di carne.

BERTALDO.

Coniglio.

I piccioli figliuoli del Coniglio, dopò 30. giorni sono grassi, e soaui ne' cibi: Molti gli lodano dopò 14. giorni: gli domestici non sono così saporiti, come i seluaggi; perche tenuti pregioneri non fanno tanto essercitio, e spuzzano maggiormente: hanno la carne dolce, & prossima à quella del gato: si rende più soaue salata: s'acconcia come la lepre, e di meglior, e facile nutrimento, che la leporina, come vuol il Platina, e Gio. Battista Fiera, così disse, Vda cuniculus affert, fercula, viscosum semi mitata gluten. Hunc torre igne tamen. Il suo ceruello, è ottimo contro i veneni, & hà virtù theriacale, come vuol Arnaldo. Sono buoni tutto l'anno, & sino ch'habbiano sei mesi. Copiosi sono nelle campagne di Torino, e dentro le fossa della mura della Città.

LI.

Che sia giouane, grasso, d'inuerno, e ch[e] la sua carne all'aria della notte sia diuẽtata be[n] frolla, e tenera.

Coniglio.
Elettione.
Giouamenti.

Dà buono nutrimento, e copioso, & con[-] suma l'humidità, e le flemme, che ritroua ne[l] lo stomaco.

Nocumenti.

Nuoce alle complessioni melanconiche, & non è cibo conueniente per li decrepiti.

Rimedio.

Cuocendosi prima vn poco bollito, e po[i] arrostito con assai herbe odorifere, con garof[a]fani, & altre spetie.

Gradi.

E freddo nel principio del primo grado, [e] secco nel secondo.

Tempi, Età, Complessioni.

E molto nociuo ne' tempi caldi, per i decre[-] piti, & per quelli che sono di melanconica complessione.

Il Coniglio è stato chiamato picciol lepre, per la gran similitudine, che con quella tiene, e dal conti- nuo caminare, ch'egli fà sotto terra; hanno gli huomini imparato di fare le mine, e però disse Mar tiale. Gaudent in effosis habitare cuniculus an- tris. Demonstrat tacitas hostibus ille vias. *E la sua carne bene tenuta per melanconica, grossa, e di buon nutrimento, nondimeno quando l'animale è giouane, e bene pasciuto, & ingrassato, si tiene per manco male: essendo che le carni giouani sono più accommodate dell'altre. Ne sono tanti nelle Isole di Maiorica, & Minorica, che alle volte han- no saccheggiate le biade nelle campagne, donde n'è seguita tal'hor gran carestia. Il ceruello del Coni- glio mangiato conferisce molto à chi hauesse man- giato del veneno, ò fosse morsicato d'animal vene- noso, il simile opera quella dell'odola.*

Narra

Narra Marcello, che il coniglio abbrusciato in vna pignata con la pelle nel forno, cura la schiranzia, pigliandone vna dramma con decotto d'vua passula.

La carne del capretto, è vna de' megliori, che siano trà le carni domestiche, & non hà seco alcuna mistione di malitia, eccetto che quãdo è molto propinqua al parto; perche all'hora essa hà in se vna viscosità, & humidità superflua, & mentre, che il capretto è grande, e grasso, la sua natural complessione secca, si cõtempera dall'humidità sua naturale di sua età, & per questo genera lingiero, sottile, e temperato sangue; questa carne non è conueniente à quelli, che molto s'affaticano; perche tosto si risolue, per la sua sottilità, & tenerezza della sostanza del nutrimento, che si genera da quella. BENZO. Capretto.

E notto ad ogn'vno, che il Capretto nella Primauera è il più gusteuole, e sano, e di meglior nutrimento, che non è la capra, & l'hirco, come ancor l'agnello per esser quei tropo duri, e secchi, e questo per la superflua humidità: Si lodano i grassi, e si acconciano in varij modi: mà il più sano è acconciarli bolliti con aromati: si lodauano quei di Melo, e noi in Piemonte quei del Marchesato di Saluzzo, e vn Poëta così scriue. BERTALDO. Capretto.

De viburtino veniet pinguissimus agro.
Hœdulus, & toto grege mollior, inscius herbæ.
Nec dũ ausus virgas humilis mordere salicti.
Qui plus lactis habet, quàm sanguinis.

Sono buoni in ogni tempo, età, & complessione,

massime à corpi temperati, e caldi, e humidi. Ga-no nel libro de cibis boni,& mali ſucci, *così di*: Ex pedeſtribus animantibus ſuilla caro proba-tiſſimus cibus eſt, deindè hædina, mox vitu-lina, *& nel lib.* att. vict. Hircine, & caprinæ non vndequaque laudabilis ſunt alimenti; arietes, etiam, & oues, agniq́ue ſolis autem hædis innoxiè vtare.

Queſte carni facilmente ſi digeriſcono, e nutri-ſcono poco: Biſogna che non ſiano ne tropo tener ne tropo grandi, e non deuono paßar l'età di ſei me-ſi: ſono più lodati i roſſi, e quei di color glauco mà nuocono à dolori colici. Il ſuo polmone miti-l'vbbriachezza: Raſis le loda più l'eſtade, che ne l'inuerno: fà poco eſcremento, ſi digeriſſe facilmē-te, nutriſce bene, genera buon ſangue, trà il cald e freddo temperato: conuiene à chi viue lautamen-te: le coſcie ſono giudicate megliori. Il loro ſangu gioua alla dyſenteria, e relaſſation del corpo: il lor fegato nutriſce aſſai. La loro frittura ſi deue man-giar co'l ſugo de limoni, e arancij.

PISANELLI.

Capretti.

Elettione.

Sono più lodati i capretti roſſi, & i negri che i bianchi, purche non arriuano à ſei meſi anzi che ſiano di poco tempo nati,& anco lat-tanti.

Giouamenti.

Si digeriſce preſto, dà ottimo nutrimento conferiſce alla ſanità mirabilmente, & è an-co ottimo per gl'infermi, e per i conuale-ſcenti.

Nocumenti.

Nuoce a' vecchi, a' decrepiti, & á quei ch hanno lo ſtomaco freddo, & acquoſo, e à que che molto ſi affaticano.

Rimedio.

Cuocendoſi arroſto ben bene, e non aleſſ

le parti di dietro, che non sono tanto humide, quanto quelle d'auanti.

E caldo temperatamente, & humido nel primo grado. *Gradi.*

E buono per i giouani, & per quei, c'hanno lo stomaco caldo. Mà nuoce à i vecchi, & à i flemmatici. *Tempi, Età, Complessioni.*

Si eleggono le carni de' Capretti per il buono nutrimento, che danno, mà si probibiscono le femine, ò veramente i maschi c'habbiano molto tempo, perche l'vno è l'altro è di difficil digestione, e di tristo nutrimento: e questi capretti nell'inuerno sono cattiui, nell'estate buoni, e ne gl'altri tempi mediocri. Et il nome di capretto non gli dura se non sino alli sei mesi. Mà quando allatta, la sua carne è molto temperata, e non è buona per chi molto s'affatica; genera sangue temperato, & è ottima per chi hà cattiua complessione: la Capra dal Carpire hebbe il nome, che pascendo carpisce i virgulti: Nuoce il suo morso à gli arbori, massime à gli oliui, che diuentano sterili. Il basilicò le fà impazzire, spirano per gli orecchi, e non per il naso.

Il sangue di capretto fresco, preso al peso d'vn'oncia, con altretanto aceto, ogni mattina, per tre giorni ferma il sangue, che viene per vomito dallo stomaco.

La carne di capra oltre, ch'è dura, e di natura secca, comparata alla natura dell'huomo, come vuol Galeno nel terzo de alim. Oltre diciò, che genera sangue vitioso, hà in se vn'acrimonia più di quella del bue, fà vn sangue bilioso, se non si digerisce. Galeno ancor vuol, che si debba mangiar la loro carne più tosto fredda, che calda: il loro fegato BERTALDO. *Capra.*

genera l'epilepsia, come ancor quella de Hirco. L
sua carne nutrisce assai; perciò Clitomacho Cartagi-
nese scriue, ch'vn certo Athleta Thebano vince
tutti gl'altri di forze; perche mangiaua di quest
carne, è valoroso il sugo di questa carne, e tenace
perciò dura molto tempo nel corpo: mà se gli spuz-
zaua il sudore: mà le carni d'agnello, e di por
co, se nel corpo restano indigeste, per la loro gras
sezza facilmente si corrompono, come vuol Athe
neo.

Hirco.

La carne ancora dell'hirco, ò sia becco, è fe
tida di mala digestione, e catiuissima per generar
buon sugo; perciò trà tutti questi sono megliori i ca-
strati. La loro carne hà poca humidità, e pituito-
sa, e lenta, e nuoce grandemente per la durezza,
e per la difficoltà nell'alterarla. La carne del becco
seluaggio genera la quartana, e peggiore questa,
che la caprina, come vuol Isaach, ancor è pessima,
quando và in'amore, che spuzza, che non si può
sentire, si deuono castrare quando non hanno ancor
vsato il coito; perche se gl'emenda il suo tempera-
mento. Plinio dice, che non spuzzerà la loro car-
ne se quel giorno, che si deuono amazzare, se gli
darà à mangiar del pan d'orzo, e dandoli à beuer il
laser distemperato nell'acqua. I loro testicoli sono
biasmati da Paolo Aegineta. Il suo fegato genera il
mal caduco. I Portughesi lo mangiauano, e lo sa-
crificauano à Marte.

Capra seluaggia, ò sia camosso.

La capra seluaggia, qual vien copiosa ne' nostri
Alpi, e stà ne' luoghi precipitosi, e difficili all'an-
darui, e si nutrisce d'vn'herba, qual chiamano Cha-
mosina copiosa nel monte vessulo, vien amazzata
con gl'archibuggi, e dentro à loro stomaco massime
ne'

nelle vecchi si ritrouano pietre tõde simili al Bezuar, quali più volte hò veduto biancheggianti, e più tenere d'esso, delle quali se ne fatto esperiẽza, e sono quasi di simil virtù. La carne di questo animale, e di natura di quella di capra: mà più saporita, e massime i piccioli, i quali non sono di cattiuo gusto: vanno à gregi, massime l'inuerno, e non è tanto malla, come quella di capra, astringe, genera sangue melanconico: Della grassa di questi animali l'vsano gl'Alpini ne' clysteri, come facciamo ancora noi di quella del becco, per curar la dysenteria, e ne fanno ancora fritelle con vn'herba domandata d'essi herba Rotta, ch'è vna spetie di eupatorio Alpino, ò vero come altri vogliono, che sia vna spetie di Gnaffalio, e questo cibo lo danno à mangiar à chi patisse flussi di corpo longhi, & alla dysenteria hepatica.

Boch stain, ò Ibis.

Nella val d'Hosta pigliano poi l'Ibis d'essi chiamato Boch stein, ò Bouc estain, e da Tedeschi stein Bock, questo stà sù l'alte cime de' monti, oue stà quasi sempre la neue, e S. A. di Sauoia ne hà nutrito vno per molti anni, quì in Torino, e la femina la domãdano ybschen, ò ybschgeiss. Questo animale è di natura delle capre seluaggie, hanno ancora nel loro stomaco il Bezzaar, massime quando si nutriscono delle radici del volgar doronico, vtile à molte infermità, come ben lo scriue il Bauhuino nel suo trattato de lapide Bezzartico. Il sangue di questo animale è miracoloso nel romper le pietre nelle reni, e vesicca, pigliano vna parte di sangue d'Ibis, e sei di vino apiato (cioè mosto, nel qual vi sia ancora il seme dell'vua) parti sei, si fanno cuocer tutto insieme, e si conserua, e danno à beuer di questa beuanda tre giorni à mezzo giorno, e la sera nel ba-

gno

gno, e se questo non opera non v'è altro rimedio, che il taglio, massime à quella della vesicca. Se pur fosse vero, quel che scriue Marcello empirico del sterco di questo animale, qual monstra à farne vn medicamento, che in 7. giorni libera l'huomo dalla sciatica, e artetica, ogn'vn douria cercar d'hauer tal rimedio per liberarsene, e dice che Ausoni Medico si risanò lui e molti altri con simil remedio. Vedi Marcello, & il Gesnero nel lib. 1. de animalibus.
Il Testore gli dà questi epiteti.

Aegoceros, humidus, gelidus, celer.
Corniger, vdus, niuosus, laniger, hirsutus,
Fętosus, auritus, horrendus, atrox.
Tropicus, aquosus, rigens, imbrifer, minax,
frigidus, vrniger.

Dama.

Di simil natura sono la Dama di Plinio, la Dama de Moderni: il pygargo, il strepsicero del Bellonio. Il Tragelapho, ch'è vn Hirco con la testa di ceruo, e il Tragelapho del Bellonio.

BENZO.

Motoni.

La carne de' motoni castrati, è meglior che la carne de gl'agnelli, genera molto, & buon sangue, è calda, & humida, & quasi declina à temperamento, come fosse giouane: li decrepiti, come habbiamo detto di sopra sono pessimi.

BERTALDO.

Motone.

La carne di motone è assai lodata in Francia, & massime in Prouenza; perche mangia il Thymo, serpillo, pollio, & altre simili herbe: nel Piemonte; perche mangia herbe de palludi, ò deprati, che si adacquano non è sana, la parte più sana sono le coscie arrostite col lardo, e con li rami di rosmarino, & saluia. In Francia la danno alli suoi amalati, & dicono, che non graua lo stomaco; & ma

muoue

muoue nausea, & il Quercetano scriuendo di detta carne, dice Tanta enim est eius præstantia, vt statim vires reficiat, & singulari sua nutriendi facultate, habitum corporis macilentum, ex alui immoderatis floribus, lienteria, & dysenteria, alijsque affectibus contractum breui, restituat, præsertim si ex coxa veruecina, iusculum, aut expressum, cum modico eiusdem carnis, & pane infriato, subinde sumatur, quod cibi potusque absoluit officium, & adhuc gratius erit sapore, si succus limonum, aut arantiorum addatur. *Mà come habbiamo detto, li motoni del Piemonte fanno effetto tutto contrario di quel, che dice il Quercetano.*

Il moton poi d'vn'anno, come habbiamo detto, è come vuol il Fiera.

Anniculus placeat, vel sit sine testib⁹ agnus.
Pinguior est hædo: quum latet olla vores.
Hunc amo si duri per pascua montis anhelat.
Maluero si auri vellere diues erit.

Hà la carne temperata, non humida come quella dell'agnello, è calda e humida temp. se ben superi alquanto l'humidità, si cuoce alesso, e le spalle, e coscie si arrostiscono, si salano, e si seccano ancora all'aria, per vsò di tutto l'Anno. Se ne fà gelatina, e pastitij: noi gl'vsiamo rostiti con saluia, rosmarino, e aglio: se ne fà de' piedi geladine bonissime.

PISANELLI.

Elettione.

Che sia tanto giouane, che non passi l'anno, e che sia fatto d'agnello, e non di caprone.

Giouamenti.

Genera buono, e molto nutrimento, perche la loro calidità è temperata, & è appropriata à gl'infermi.

Nuoce

Nocumenti. Nuoce quando la carne è di castrato vecchio, perche hà difetto per l'età, che si fà secca, e per il mancamento de' genitali.

Rimedio. Lasciandosi di vsare la carne de' vecchi, e prendendosi quella de' giouani, mangiandola cotta alesso con herbe aperitiue, e cordiali, come petrosello, melisa, calendula, e bugolosa, & simili.

Gradi. E calda, & humida temperatamente.

Tempi, Età, Complessioni. Conferisce in tutti i tempi, tutte l'età, & à tuttte le complessioni, in tutti i paesi.

Se i castrati sono giouani d'vn anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li sani, e per gli infermi: come approuano tutti i Medici: perche genera buono sangue, e presto si digerisce: mà bisogna auertire, che non siano vecchi, perche la loro carne si dissecca, si per l'età, come per il mancamēto de' testicoli. La carne de' Castrati giouani conferisce à tutte le complessioni, à tutte l'età, & à tutti i paesi; perche hà virtù trà l'altre di mantenere gli humori in temperamento, & eguali. Auertendo che siano agnelli, e non capretti, che si castrino. I Latini lo chiamano, Veruex, & Sectarius, *si chiama quello, che và inanzi per guida de gli agnelli. Si vsa communemente cuocere questa carne in varij modi per l'vso de' sani: & in spetie i quarti di dietro cotti arrosto con rosmarino, & aglio diuengono molto saporiti: mà prima conuiene che siano molto ben battuti con i bastoni.*

I castrati sogliono dar buon nutrimento al corpo, massime se saranno giouani d'vn'anno, grassi, & nutriti in luoghi alti, & ne' pascoli, che sogliono produr buon'herba, come in Francia, perciò si danno commune-

munemente da quei Medici à gli amalati, come credo anco che ſi facci in Spagna, trouando ſcritto appreſſo Auerroë dottor di Cordoua, che la carne di caſtrato tiene il ſecondo luogo appreſſo il capretto; benche Galeno voglia, che ſia quella del Vitello, forſe giudicando, ſecondo le qualità de' paeſi, oue ſi paſcono.

Trouaſi appreſſo i naturali, che meſſe le corna del caſtrato in vn foſſo, oue ſiano prima piantate radici di ſparaghi, ne produrranno in gran copia, bontà, & bellezza, & ſe ſaranno ſepolte alla radice del fico, produrrà i fichi maturi auanti il tempo.

BERTALDO.

Gl'agnelli ſe ne mangia nel Piemonte aſſai nell'inuerno, abbonda più d'humidità, che di calidità, e Galeno nel lib. de cib. bon. & mal. ſuc. *così dice* Ex pedeſtribus animantibus ſuilla caro probatiſſimus cibus eſt: deinde hædina, mox vitulina: agnina verò humida, tum lentorem, mucoremque in ſe habere cenſetur: Agni carnem habent humidiſſimam, ac pituitoſam, ouium verò excrementoſior eſt, ac ſucci deterioris. Agnorũ eſus propter inſignem humiditatem eſt fugiendus. Carnes quadrupedum recens in lucem æditarum, omnes muccoſæ habentur, ac præcipuè, quæ ſuaptè natura humidiore ſunt carne, vt agni, & ſues.

Agnello.

La carne dell'agnello è vn poco calda, è humida, & eſcrementoſa; perciò nuoce à chi è di natura humida, e gioua à quei che ſono di natura ſeccha, ſi biaſmano i tenerelli; per eſſer troppo humidi, e così più difficilmẽte ſi digeriſcono, ſi biaſmano ancora gl'animali di freſco nati; perche per la loro viſcoſità difficilmen-

ficilmente ſi digeriſcono, e per aſſa ancora preſto deſcendono dallo ſtomaco. Si deuono preferir quelli d'vn'anno, come habbiamo detto de' caſtrati, è vtile à ſani, e robuſti; inutile à infermi: perche preſto deſcende, e genera l'alimento fluido: ſono più facili à corromperſi, che il capretto: Si lodano più toſto roſtiti, che bolliti: Atheneo dice che in Athene fù prohibito il mangiar l'agnello inanti che foſſe tonſo per la penuria.

Muſmone. *Il muſmone di Sardegna hà la natura delle capre ſeluaggie.*

PISANELLI.

Che ſia maſchio, che ſia d'vn'anno, vicino al tempo del coito, che così perde l'humidità naturale, e non ſi mangi d'inuerno,

Agnello. Elettione. Giouamenti. Dà vn'ottimo, & copioſo nutrimento, e contra l'humor melanconico, e gioua à quelli, che ſono di calda compleſſione.

Nocumenti. La carne dell'agnello giouane lattante nuoce molto à i flemmatici, e genera viſcoſità nello ſtomaco, perche hà in ſe ſouerchia humidità.

Rimedio. Non s'vſi ſe non d'vn'anno, e cuocaſi arroſto con roſmarino, aglio, ſaluia, garoffani, & altre coſe calde, che diſſeccano l'humidità.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido nel ſecondo, mà il lattante è humido nel terzo.

Tempi, Età, Compleſſione. E vtile ne i tempi caldi à i giouani, & à i colerici. Mà nuoce nel tempo freddo all'età, e compleſſioni fredde.

Tutta la carne pecorina femina genera maliſſimo nutrimento, mà i maſchi ſono lodati, quando hanno finito l'anno, perche quando naſcono ſono

ſouer-

uerchiamente humidi, e però all'hora sono dannosi, perche generano assai viscosità: mà quando passano l'anno; si è consumata l'humidità souerchia, sono ridotti ad vn conueniente temperamento: e però sono assai conformi alla natura humana, conferisce ne' tempi caldi, & ne' paesi caldi, & à quei, che sono di colerica, & adusta complessione: sopra tutto non si mangiano ne' tempi freddi. Il vento Australe fà ingrauidar le pecore di femine, e l'Aquilonare di maschi. Gli agnelli subito nati conoscono la madre, e con quella lasciuamente scherzano.

La pelle dell'agnello, ò di pecora, che siano di fresco scorticati, gioua à leuar i segni, che si fanno al corpo per le battiture, iui rimasti.

BERTALDO.

Pecora.

La carne di peccora non è vsata solo da gente ville, c'habita nell'Alpi, e Galeno nel terzo alim. Caro leporis, quidem gignit crassiorem, sed melioris succi, quàm bubula, & ouilla, & poi, Agni carnem habent humidissimam, ac pituitosam: ouium verò magis excrementitia est, ac succi deterioris: Dice poi in vn'altro luogo, che la pecora è buona la Primauera quando si notrisce di teneri herbe, e la capra l'estade, quando si nutrisce di germini de frutti. E fredda, e genera sangue melanconico, e crasso, riempie il capo, genera escrementi assai, e meglior quella d'vn'anno, la vecchia è più pessima al digerirla, e di più mal sugo; massime à chi hà lo stomaco pituitoso. Hipocrate dà queste carni, quando sono tenere alle donne, c'han vlcerata la matrice: hà vn sapor ingrato, buona sola per rustici, e montanari: Et salata da Inglesi si acconcia con aromati.

L'a-

L'ariete.

L'Ariete tanto nel digerire, come ancor per ge-nerar buon sangue è cattiuissimo, come ancor i to-ri: Auicenna dice ch'è più escre mentosa, che la Hi-cina. L'arietina è più forte, e manco humida, più di difficil digestione, che quella di peccora: I gio-ueni sono meno humidi, e meno viscosi, e la loro carne si preferisce alla carne dell'agnello, e di pec-cora; perche se ben si digerisse genera lodabile, copia di sangue, massime de castrati, qual è calda, humida temperatamente; perche si refrigeran per la castratione, e non per l'età. Isaach loda più quel-li d'vn'anno, che non i piccioli lattanti, per non es-ser tanto humidi, e manco secchi de gl'altri: perciò dice che la loro carne è megliore, e più digestibile e genera meglior sangue: vtile à giouani di natu-ra calda, e secca, e che habitano nelle regioni calde e secche. Atheneo dice ch'è Eubulo Atheniese, *re-cita trà i cibi più delicati i* Κριῶ ὄρχεις, *cioè i testicoli d'ariete. I Tedeschi ancora gl'acconciano diuisi in quattro parti, e infilciati in vn bastoncino, e inuol-ti nell'omento, gli cuoceno sopra la graticella. Il polmon vecchio salato difficilmente passa, e con gran difficoltà è superato dal ventre: Arnaldo di Villanoua, dice che la medolla Arietina leua la me-moria, & che il suo antidoto sono le carni del fa-giano.*

BENZO.

Bue.

La carne bouina è fredda, & secca, di dif-ficile digestione, & genera grosso, torbido, e melanconico nutrimento, e preparatiuo di fe-bre quartane, nuoce à rognosi, & leprosi.

BERTALDO.

Abbondantissimo è il Piemonte de boui, non solo per vso de' cibi: mà ancora per l'vso di coltiuar i campi, condur i carri, e l'Artaglieria nel tempo di

uerra, & ne hanno in tanta abbondanza, che gli
grassano, & poi gli vendono à Milanesi, e Ge-
uesi, à Nizza di Prouenza, & altre parti
Italia, & con essi si fanno ricchi i Villani, & si
endono sino à 50. scudi d'oro, e più l'vno: Di ra-
ingrassati si mangiano nel Piemonte, e non ce-
no in bontà à quelli d'Hungaria, Transiluania, &
ghilterra: Si lodano i gioueni ingrassati chiamati
noi manzi, i quali sono d'vno ò 2. anni dopò la loro
stratione, i vecchi ritengono la natura della carne
animali vecchi: salano la loro carne nell'inuerno
er vso di tutto l'anno, come ancor quella di vacca:
a carne di bue ingrassato, è di gran nutrimento; perche genera copia di sangue molto crasso, e melan-
nico; perciò è nociua à melanconici, e genera in-
rmità melanconiche, è ancora di difficile digestione,
massime la vecchia, & il rimedio è di prepararla con
romati allio, ò vero condirla (come vuol Mar-
ilio Ficino nel libro de vita cœlitus comparanda,
ue per la sanità non biasma le carni salse, condite
on gl'aromati) lasciandola prima tre giorni nel-
acqua salata. e poi cuocerla, e così per il sale non
corrompe: mà douenta tenera, friabile, più pron-
a à digerirsi, & al gusto più soaue: E buona que-
la carne per i robusti, & per chi s'affatica molto,
& il gran Turco sempre ne vuole à sua tauola, co-
me ancor dicono, che faceua l'Inuitissimo Carlo V.
mperatore. La crassezza del suo sugo offende la
milza; recetacolo della melanconia: La vnde ven-
gono poi l'ostrutioni d'essa, e per consequenza la
achexia, e l'hidropisia, e infermità melanconiche,
queste carni tanto come vincono nella crassezza la
porcina, tanto questa la vince di lentore, e si come il

Vaccha.

V porco

Età.

porco si deue pigliar quando è nella sua florida
così ancora il bue: si deue elegger che non s'ac
ancora alla fiorita età; perche il bue è di tempe
mento più secco, che non è il porco: perciò si l
nell'adolescenza, perche perde l'humidità
turale, accostandosi alla giouentù; perciò il vit
hà le carni più pronte à digerirsi, si come il capr
to al capro, e sono megliori ancora le carni di qu
animali, quando mangiano l'herba, ch'è in suo v
gore, si come la capra, quando i germini delle pia
te sono abbondanti, e in suo vigore; perciò lo

Qualità.

Galeno il bue, la pecora di Primauera, e la cap
dell'estate, & il bue nell'inuerno, dice che douer
più magro, e per questo sono biasmati d'esso
quel tempo: mà credo che Galeno parli de' boui, c
sempre stano in campagna; perche i nostri ingra
sati alla stala nell'inuerno sono eccellentissimi. Ar
teo dice, che riempie il capo, e Auicenna, che fà v
nir false imaginationi, come tutte le carni gross
tardi descende, e astringe per esser essiccante: Si d
uono mangiar più tosto cotte alesso, che rostite.
rami del caprifico minucciati, e cotti con queste ca
ni le inteneriscono, e la rendono facile al digerirl
e nuocono à chi patisse di polmone: à gl'hetici, e co
sumati nel terzo grado: alla matrisce vlcerata: al
l'epilepsia. La carne di bue salata tagliata minuta
mente, e mangiata con l'aceto incita mirabilmen
l'appetito: la carne di vaccha, è di simil natura
mà alquanto peggiore della bouina, e questa le man
giano i Genouesi, e Nizzardi si loda ingrassa
ta, e giouene: le vecchie sono cattiue.

Tori.

Gl'Aegytij mangiauano i Tori, e non le vac
che: di queste carne così scriue Galeno nel terz

alim.

im. Hircorum caro tum ad coquendum, tum ad succum bonum generandum, est deterrima: hanc sequitur arietum: post Taurorum: porrò ijs omnibus carnes castratorum sunt prę stantiores: vetulorum autem pessimæ, tum ad coquendum: tum ad succum bonum generãdum, tum ad nutriendum.

PISANELLI.

Bue.

Elettione. Che sia più giouane, ch'è possibile, e che sia grasso, & auezzo all'aratro, ò ad altro continuo, e potente essercitio.

Giouamenti Dà grandissimo nutrimento à quei, che molto s'affaticano, e genera lor molto sangue, stagna il flusso colerico.

Nocumenti. E di pessimo nutrimento, fà sangue grosso, tardissimo si digerisce, genera varici, & ogni altra infermità melanconica.

Rimedio. Deuono gli huomini delicati, & otiosi fuggirlo à fatto, e gli essercitati che l'vsano lo pongano nel sale per 24. hore, e poi lo cuocano assai.

Gradi. E freddo in primo grado, & secco nel secondo.

Tempi, Età, Complessioni. E buono ne i tempi freddi, che sia ben frollo per i giouani, & quelli molto s'affaticano.

Il bue è di natura melanconico, mà quando è vicino alla natiuità, hà più dell'humido. Così anco l'essercitio grande rende la carne più saporita: mà in generale parlando la carne bouina quanto più inuecchia, tanto più si deue fuggire: perche apporta infinite infermità, come quartana, mal di milza, & altri melanconici mali: mà per quei che s'affaticano assai, è conueniente. La vacca magra meglio, s'impregna, e però douendosi dare al Toro, si fà stare vn

giornò senza mangiare, & i Tori per contrario si satiano di molta pastura. Il Bue è compagno dell'huomo nell'opere rusticali, & è ministro di Cerere. Il primo che l'amazzasse fù Prometheo. La Vacca sterile si chiama da' Latini Taura, e la pregna si nomina Horda.

Il bue che non si può domare, si renderà mansueto, se sarà legato con vna fune di lana.

BENZO. *Vitello.*

La carne vitellina, per la temperanza dell'età, come sopra si dicea, e quasi d'vn buono è temperato nutrimento.

BERTALDO. *Vitello.*

Habbiamo più volte detto, la carne de animali gioueni esser più humida, e molle, e la vecchia più dura è secca, così è il vitello: perciò è più facile al digerire, che non è il bue; specialmente quãdo è vicino à spontar i corni, e che si nutrisce di latte: i vitelli piccolini tenerelli, per la loro viscosità non sono così lodati, e sono più difficili à passare, come sono quelli, che si mangiano à Iurea chiamati sanat, e questi si deuono rostire; per consumarli la superflua humidità: il vitello come vuol Galeno nel libro de cibis boni, & mali succi, *vuol che il vitello, e capretto siano più celebri nella adolescenza; per l'humidità, che in se ancora ritengono, e dell'agnello, e il porco quando sono nell'età fiorita. La carne del vitello è temperata, nutrisce assai, si concede tal volta gl'infermi, se ne fà consumati, e sugo d'esse carni: notrisce molto, e non graua lo stomaco: facilmente si digerisce, e cibo buono per temperati, e caldi di natura: Il Guaynero la loda dal secondo sino al quarto mese, & il Crescentio dopò 15. giorni: mà è ancor troppo viscosa, e Gio. Battista Fiera così scriue.*

Qualità.

Assiduos

Aſſiduos habeant vitulum tua prandia in
vſus.
Cui madida, & ſapida iuncta tepore caro
eſt.

*Si mangia cotta, aleſſo, roſtita, ſtuffata, in paſti-
, torte, e acconcie con aromati in vari modi, &
mangia talhor con la ſalſa, ſi concede in ogni tē-
, età, & ad ogni temperamento. S. A. di Sauo-
ſi mantiene ſano, pigliando ſempre al principio
l paſto vna ſcudela di ſucco di vitello, fatto della
ſcia: la più ſaporita parte, è la ponta del petto do-
ſono le coſte mendoſe, e poi le glandule. Del
uffallo così ſcriue Gio. Battiſta Fiera.*

Buffalo.

Bubalus hinc habeat, néue intret prandia
noſtra.
Non edat hunc quiſquam, ſub iuga ſemper
eat.

*Queſta carne ſe ben ſia bella, quando è cruda,
on reſta poi così quando è cotta, non è di buon ſa-
ore, e genera vn ſangue craſſo, e melanconico;
erciò non è lodata.*

*Il Buffalo ſeluaggio d'Affrica dicono ch'è ſapo-
ito: è di natura quaſi ſimile ſono i boui ſeluaggi
l'Italia, e di Mon pelieri, chiamati Beuf brau, e gli
igliano con arme d'aſta à cauallo.*

Buffalo d'Affrica.

*La carne del Biſonte è lodata nell'eſtade, à l'odor
dell'aglio; perche ſi nutriſce d'Alliaria, & è tenu-
a in gran conto. Si ritrouano queſti boui nelle ſel-
ue di Lithuania, Pruſſia, e Moſchouia: Dicono che il
ſangue di queſto animale è più roſſo del ſcarlato, e
preſto ſi corrompe, etiamdio nell'inuerno, biſogna
ſubito dopò ch'è morto cauarli gl'interiori; perche
altrimenti ſi corrompe, & è tanto caldo queſto ani-*

Biſonte.

male, ch'il ferro co'l qual è amazzato si piega tutte le parti, come fosse piombo.

Bisonte.

Celebratissimo ancora, al gusto è il Bisonte bian co di Scotia, qual stà nella selua Callendar, ò Ca dar, ch'à la Iuba, come vn Leone, & è molto f roce, & con difficoltà si domestica. Come ancor

Bonaso.

Bonaso, che hà la Iuba, & i corni recuruati qual ne fà mētion Aristotile, et è di fatezza d'vn T ro, più grosso di qual si voglia sorte di bue seluag gio, con i corni grandi, e dicono che Philippo R di Macedonia vccise vn di questi animali al pied del monte Orbelio in Macedonia, & i corni eran di longhezza ἐκκαιδεκάδωρα, *cioè di 16. palmi, mà il Gesnero dice ch'hauendo i corni reflessi non esser conueniente questa misura.*

Bue seluaggio.

Saporatissima è la carne del bue seluatico di Ly bia, e de molti altri dell'India. Grande ancora sti ma fanno i Polachi del Thuron Masouitico, simil al bue domestico: mà più bello, e fanno gran sti ma del l'osso, ch'è nel mezzo del cuore, e d'vna pelli cula soura la fronte, qual mandano al Rè. Dicon che Sigismondo Rè di Polonia mandò, come cosa pre tiosa di carne salata del Thuro à Carlo V. Di simil natura, e l'vro, ò vrox di Lithuania.

PISANELLI.

Vitello.

Eletione.

Che sia lattante, nato di pochi giorni, e di madre che habbia pasciuto in ottimi pascoli.

Giouamenti.

Dà grandissimo nutrimento, e genera ottimo sangue, particolarmente conferisce à chi fà molto essercitio.

Nocumenti.

Con tutto ch'egli sia tenero, nondimeno perche è di grossa sostanza per natura nuoce à gli infermi, & à i conualescenti.

Cuocen-

Cuocendosi in compagnia di galline, ò capponi grassi, perde quella grassezza, massime ponendosi seco il petrosello. Rimedio.

E temperato in tutte le sue qualità. Gradi.

E buono in tutti i tempi, à l'età, & à tutte le complessioni. Tempi, Età, Complessioni.

Le carni giouani de gl'animali, che per natura sono secchi, sono molto temperate; perche l'humidità dell'età contempera la siccità della complessione naturale. Il vitello che non prende latte, è più buono per la sanità, mà meglio è il lattante, quando è più vicino al nascimento per gl'infermi non è buona nessuna sorte di vitella; perche gli stomachi languenti non bastano à smaltire quella grassezza c'hà in se per natura; mà per li sani è ottima per conseruare la sanità, e quanto hà manco tempo, tanto è megliore, mà ricerca essercitio. Quattro sono l'età del genere bouino, la prima è de i vitelli, la seconda de' giouenchi, la terza de' boui nouelli, la quarta è de' vecchi; per mettersi sotto il Toro: la vitella deue hauere due anni, acciòche partorischa al terzo. Il genere bouino l'estate ricerca il bere due volte il giorno: & l'inuerno vna sola volta. Questo nome di vitella ci da ad intendere quasi, che ci dia la vita ella, cioè à i corpi sani.

La carne porcina, si varia in bontà, e malitia, come l'altre carni, secondo la variatione dell'età, essa è molto humida, e viscosa, il suo nutrimento è buono, & è molto conueniente à corpi robusti, più ch'alli delicati; perche è di tarda risolutione, per la sua viscosità, noce à paralitici, à gotosi, & à quelli c'hanno dolor de fianchi, & della pietra, & delle renel- BENZO. Porco.

le, ò vero della vesica; mà la carne porcina selvatica è più lodeuole, essendo giouane, come di sopra habbiamo detto.

BERTALDO. *Porco.*

La carne porcina è prohibita nella legge Mosaica à gli Hebrei, come si legge nel Leuitico alli 11 e nel Deuteronomio à 14. perche è animal sporco, che non rumina: Eleazaro volse più tosto morire che mangiarne, come ancor si legge de' 7. fratelli Machabei con sua madre, che volsero morir ne' tormenti più tosto, che violar la lor legge: se ne asteneua Heliogabalo, come ancor i Fenici. Le donne di Barca in Africa non ne mangiano, come ancor della vaccina: se n'astengono gl'Egitij, come dice Herodotto: gl'Arabi Sceniti, come ancor gl'Indiani, & tutti quei che seguitano l'empia dottrina Mahometana: vsitatissima è in tutta l'Europa, e massime nella Vuestfallia, che quasi d'altro non viuono, e mandano i loro salami in molte parti. Bianchi, e rossi sono in Francia, e negri in Piemõte, e son più saporiti. La carne porcina è cattiua, quando è cruda, ò bruggiata; perche fà collera, e turbationi, e Hip. nel lib. de rat. vict. in acut. *dice* Suille (ὕεια) autem optimæ sunt omnium carnium, sed præstant etiam ex his, quæ non vehemẽter pingues sunt, neque tenues, neque veteris victimæ (ἱερεῖυ) ætatem habent: Edere verò oportet absque pelle, & subfrigidas. *E facile à digerire la sua carne quando è di mezza età, & è molto soaue al gusto, genera buon sangue: si biasma la vecchia, e la tropo giouine; perche essendo questa carne di sua natura molto humida, tanto più sarà quãdo è piccolo; perche all'hora hà molta pituita: perciò in quella età si fanno arrostir integri, inlardati*

lardati con saluia, e rosmarino, e si deuono ben salare, e mangiarne in poca quantità. Hip. ancora biasma la carne di porco tropo graßa; perche la graßa manco si digeriſſe, e nutriſce, che la loro carne: Non la vuol poi arrostita; perche per l'aßatione acquista acrimonia, e genera colera, e questo è vitio commune de' cibi humidi, e acri, che corrompendosi con la loro acrimonia morsicano la bocca dello stomaco, e fanno deriuar al ventre gl'humori da tutto il corpo: prohibisce la loro pelle, è vuol che si mangiano scorticati, per eßer di natura fredda, & di difficil digestione: La vuol poi fredda: perche non così facilmente s'infiama, e non infla. Celio Aureliano la biasma à gl'Epileptici, se ben Paraxagora la conceda in simil infermità, e Galeno nel terzo de alim. facul. *cosi dice,* Suum caro potẽtiſſimè nutrit: *E si come la carne bouina supera questa nella craſſezza, così questa supera eſſa nella lentezza. Dice ancora l'isteſſo,* Cæterùm ex ſuum carnibus, hominibus quidem ętatę florentibus, fortibus, & qui ſe multum exercent, ſuum ætatæ florentium carnes ad coquendum ſunt pręſtantiores: alijs vero: Suum adhuc increſcentium, porrò quemadmodum ex ſuibus qui ætatæ ſunt florenti, ijs iuuenibus qui bono ſunt corporis habitu conueniunt: ſic e bouũ, qui nondum florentem ætatem attigerunt. Bos enim temperamento eſt quàm ſus multo ſicciore: quemadmodum, & vir ætatæ florens quàm puer.

La carne poi del porco vecchio non è così humida, & alcune volte è secca, come vuol l'isteſſo Galeno, & nel lib. de at. vict. rat. Ex pedeſtribus animantibus ſuilla caro probatiſſimus cibus

Porco vecchio.

eſt,

est. Vuol ancora, che questa carne quando ben si digerisce, che il suo sangue generi probatissimi humori: mà c'hà in se vn poco del glutinoso; perciò opila alquanto il fegato, e la milza massime à chi hà i meati streti: se ne deuono astenersi quei che vogliono il viuer essiccante.

Celso.

Il Celso dice, che hà la carne lingiera, e che l'vnghie, labij, orecchij, ceruello, sono alquanto più lingieri, e che pono tener il mezzano luogo, e queste medeme parti cō i trōcoli, vulue trà i cibi di buon sugo, e gioueuoli allo stomaco le annumera. Il Platina dice, che tanto fresca, come salata se ben soaue algusto, esser sempre perniciosa, e di cattiuo sugo. Auicenna dice, che il suo sangue è simile al sangue humano. Auerroë ancora se ben Maumetano la preferisce à tutte l'altre, per hauer molta conuenenza con la carne humana: è nociua per chi hà lo stomaco humido, massime non salata; perche rilassa, e lubrica. Quando non si digerisce genera corrutioni: Il più lodato porco è quel nutrito con li fichi, & altri dicono doue mangiano le cana melle, c'hanno la carne saporitissima, et à noi cō le giandi, farina di melliga, millio, formentone, panico seluaggio, crusca, e segalla, & altri simili: deue ancor esser castrato.

Auerroë.

Genera questa carne lepra, strume, è cattiua, come vuol Hip. alle donne ch'hāno la matrice vlcerata. Humetta il ventre co'l suo humor viscoso: i porcelli piccioli facilmente si conuertono in cattiui humori, in putredine, massime nello stomaco ripieno di cattiui humori, non è nociuo à stomachi galiardi, quando si digerisce bene; mà al contrario genera viscosi, e flemmatici humori, e mali nati da esso, come po-

Nocumenti.

me podagra, dolori d'inteſtini, Iliaci, colici, pietra nelle reni, paralyſia, e ſimili mali ſecondo la natura, e temperamento di chi li mangia. Gli vecchi, e la femina, quando hà partorito per la loro durezza, & freddezza fà caſcar l'huomo in melancolia, e febri longhe, come quartane: Raro ſi deue vſar del porco domeſtico, et trà le loro parti ſi lodano l'eſtremità, i piedi, e i gamboni; perche queſte parti ſono più eſſercitate dell'altre. Ch'vſa queſte carni deue far eſſercitio, la deuono ſchiuar gli otioſi; per la copia d'eſcrementi, che genera, e meglio vſarla gl'inuerno. Nociuiſſimo ancora è quel ch'vſa il coito, e la femina dopò, che s'è congionta co'l maſchio, più cattiua ancora è la carne chiamata maſſelo, cioè lazaroſa, ò glanduloſa, qual hà la carne tutta piena di glandule à modo di ſtrume, qual eſcita molte infermità, & è di peſſimo nutrimento. Se ne fà del porco varie ſorti di viuande, come del più magro, mettendoui ſal, e pepe, con pezzi di graſſo, tagliati minuti in quadro, ſe ne fan paſte chiamate ſopraſali, & incitano l'appetito, tanto mangiati crudi, come cotti, ò fritti dentro della padella, con ſaluia, & ſugo di limoni, ò aceto. Della meſchia ſe ne fà la ſalziza, co'l pepe, e ſale, ò come fanno i gregari con grana di fenocchio dolce, & ſi mangia freſca alle tauole de' grandi, come ancora conſeruata, co'l ſuo graſſo, ò oglio; mà non è poi di tanto buon nutrimento: ſi lodano le mortadelle, che ſi fanno delle parti più ſanguinoſe, & maſſime di quelle delle fauci, mettendoui d'ogni ſorte, de ſpecie aromatiche, & ſale. Fanno il ceruellato della carne più graſſa, mettendoui di formaggio antico, roſſi oua, & ſpecie aromatiche, & ſale, & copia di

Sopraſali.

Salziza.

Mortadelle.

Ceruellato.

Zafrano. *zafrano, & questa si mangia in rotelle inuolte con la pelle del messenterio, ò vero, come si fanno ancor delle sopra scritte, rinchiuse dentro le budella ben purgate.* Virtù. *Queste preparationi corregono la carne del porco, & la fanno conseruar più longo tempo, & non offendono tanto le viscere naturali. Il lardo del porco rende più saporite tutte l'altre viuande. Galeno dice, che la carne del porco, è simile alla humana. Così scriuendo nel terzo* de alim. facult.

Lardo. Carne di porco simile all'humana. Galeno.

Suillæ autem carnes similitudinem cum humana, ex eo poteris intelligere, quòd nonnulli carnes humanas, pro suillis exhibitas, ab hospitibus improbis, sine vlla in gustu, vel olfactu suspicione comederint, meritò igitur porcelli alimentum nobis præbent, tantò magnis suibus excrementosius, quanto ipsis sunt humidiores, ac meritò etiam minus nutriunt. Nam alimētum humidius, vt distribuitur, ita etiam discutitur longè celerius.

Lardo. *Il lardo, che si fà nel mese di Decembre, è caldo, e humido; mà non tanto com'è la carne porcina fresca, si mette in tutte le viuande per darli sapore, & humetta gl'animali che sono di natura secchi: fritto nella padella, si mette soura le carne d'animali rostiti, & gl'imprime della qualità d'esso: Si mangia poi così fritto, e secco con saluia, e cose acide per incitar l'appetito: Il suo grasso è di natura del lardo.*

De' piedi, & estremità, e parti cartilaginose, ò membranose cotte con l'acqua, & aceto se ne fà geladina aggiongendoui zuccaro, ò melle, & aromati qual'è molto delicata, & incita l'appetito, e di queste carni se ne fà vna viuanda simile alla pietra

meschia mondandole dell'ossa, & inuoltandola in vna petia, e così posti sotto vn stretoio, che si vniscono ben insieme, e poi si tagliano à fette, & si mandano à grandi, & è cibo molto gusteuole, & vsato da S. A. di Sauoia nell'inuerno, & è di qualità freddo, & astringente, incita l'appetito.

PISANELLI. *Elettione.* Che non sia troppo vecchio, ne troppo picciolo, mà nell'età della giouentù consistente, & alleuato alla campagna, e maschio.

Giouamenti. Dà copiosissimo, & lodeuol nutrimento alle persone, che molto s'affaticano, mantiene il corpo lubrico, e prouoca l'orina.

Nocumenti. Nuoce alle persone delicate, e che viuono in otio, fà venir la podagra, & sciatica.

Rimedio. Mangiandosi dell'età, che si è detto, in poca quantità, in tempo freddissimo, che sia carne magra d'animal grasso, arrosto con speciarie, e cose calde.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido nel fine del secondo.

Tempi, Età, Complessioni. E buono ne' tempi molto freddi, per i giouani, c'hanno lo stomaco caldo; & che molto s'affaticano, mà nuoce à i vecchi.

Tutti gli scrittori antichi s'accordono, che la carne porcina è souerchiamente humida, massime se l'animale è picciolo, e lattante, e però queste porchette picciole, che si mangiano con tanta curiosità, si deuono fuggire, perche apportono molto danno: mà se il porco sarà d'età consistente, che la sua humidità souerchia sia consumata; sarà di ottimo nutrimento, più conforme alla natura humana in odore, e sapore, che qual si voglia altra carne; e se con vno poco di sale sarà per qualche giorni conseruato

seruato, e come si dice salipreso, sarà molto meglio re. Vedendo gl'antichi, che il porco non era nato se non per mangiare, dissero che l'anima gli era stata data, accioche come sale conseruasse la carne di quest'animale viua per il suo fine. Il porco era consecrato à Cerere, & si soleua ammazzare, quando si stabiliua la pace, ò la tregua. i persciutti fatti in paesi freddi, & i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata, sono ottimi per cuocer con l'altre carni, e per mangiarsi per risuegliar l'appetito, perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere, mà bisogna mangiarne in poca quantità.

BERTALDO. *Pausania dice che il primo, che portò il Cingialle alle tauole, fù P. Seruillio Rullo; perciò Giuuenale così dice.*

Quanta est gula, quæ sibi totos ponit apros, Animal propter conuiuium natum Grapaldus.

Porco cingale. *Erano tenuti in conto i milliari, cioè di 1000. ll. di mille libre, e integri, si metteuano a Tauola.*

E manco viscosa, e fredda che la porcina domestica: facilmente si digerisce, e presto descende, nutrisce molto, e genera vn sangue crasso, e viscoso, e più lingiera, e meglior della domestica, come vuol Celso. Hip. così dice, caro suis syluatici siccat, corroborat, & mouet. *i Galati non ne mangiano, sono mangiati d'Indiani, come dice Filostrato,* mensæ apud Indos imponuntur integri Leones, & capreæ, & apro. *Alcuni gli lodauano rãcidi forse, come dice Horatio.*

Tardius aduenìens, vitiatum commodius, quàm integrum edax dominus consumeret.

Si acconciano come le carne porcina; mà più in pastitio con gl'aromati. Heliogabalo donò per 10. giorni. 300 sumini d'aprugni, con suoi bulbi: si deuono schiuar quando vanno in'amore, & i tropo vecchi nel nutrire, di bontà, e sapore è superato dal domestico; per esser più grasso.

Che sia giouane, grasso, e preso in caccia, doue habbia molto faticato, e patito: sia d'inuerno, e sia frollo.

PISANELLI *Elettione.*

Dà la sua carne copioso nutrimento, & è cibo molto appropriato à quelli, che s'affaticano, e si digerisce presto.

Giouamenti.

Nuoce à gli huomini, che viuono otiosamente; perche genera escrementi assai in quelli, & accresce l'humidità.

Nocumenti.

Cuocendosi come volgarmẽte si dice à Brolardieri, consuma la ventosità, ouero in pasticio con molte spetie.

Rimedio.

E caldo nel primo grado, & humido temperatamente.

Gradi.

Non è buono senon ne' tempi molto freddi, per quelli che sono caldissimi, & che s'essercitano assai, e nuoce à gl'otiosi.

Tempi, Età, Complessioni.

La carne del porco seluaggio non hà tanta humidità souerchia, quanto hà quella del domestico. Il che nasce da' pascoli, dall'aria, e dalla fatica, e però si tiene, ch'ella sia megliore, e che dia bonissimo nutrimento, massime à chi non hà lo stomaco molto debole, & nel tempo dell'innerno, che il calore è più forte. Vsano i porchi seluaggi il coito al principio dell'inuerno, e partoriscono la primauera in luoghi deserti, angusti, precipitosi, & ombrosi in tempo, e numero simile a' domestici. Patiscono in

gionen-

giouentù vn prurito a' testicoli, che per troppo raspàrli à gl'arbori seli seccano. Quest'animale medica i suoi mali con Hedera. La sua orina è tanto graue, che non hauendo tempo di euacuarla, non può fuggire, e resta presa. Publio Seruilio Rullo, fù il primo de' Romani, che ponesse il porco seluaggio, cotto nell'vso delle cene, e ne' conuiti.

La rasura del dente di porco seluaggio, data al peso d'vna drama, con altretanto di fiori di papauero rosso, val contra la pleuresia, fatta però prima la purgatione.

BENZO. Ceruo.

La carne del ceruo è quasi simile alla carne del bue.

BERTALDO.

Il ceruo non si ritrouaua altre volte nel Piemonte; mà per l'industria di Emanuelle felicissima memoria Duca di Sauoia Sereniss. qual ne fece portare de piccioli nelle Selue di Riuoli, & altri luoghi vicini trà la Stura, e Sangone fiumi hanno propagato in modo tale, che v'è ne in tanta copia, che dannegiano i campi, e danno gran diletto nella caccia à S. A. Serenissima, il qual spesso ne prende, e molto si diletta della caccia, come ancora mangia le loro carni cotte in pastitio con aromati, e lardo, e sugo de limoni, e delle ponte teneri del corno, quando sonno piccioli, con le parti cartilaginose dell'orecchie, labij, e narici, cipolle, grasso, e aromati se ne fà far vna viuanda delicatissima, qual si giudica salutifera contro i veneni.

Medolla.

La sua medolla è tenuta la prima trà tutte l'altre, la sua carne da alcuni è poco lodata, e d'altri è biasmata dal tutto: Plinio, e Solino dicono, che il suo vso probibisce la febre.

Quàm

Quasdam nos Principes fœminas scimus omnibus diebus matutinis carnem eam degustare solitas, & longo æuo caruisse febribus. Quod ita ratum demum existimant, si vulnere vno interierit:

Isidoro dice, che questa carne è tenera per il suo moto, ilche nega Gesnero: la carne del ceruo castrato inanti, che metta i corni, è temperata nel calore e siccità: I piccioli di due mesi chiamati Hinnuli sono più humidi. In Francia mangiano per delitie i cerui exenterati dal ventre della madre, come dicono che faceua Rodolfo Rè; mà sono tropo viscosi: Arnaldo dice ancora, che per la lora rarità, e densità, che facilmente si digerisce, e Auicēna se ben è crassa, che facilmente descendi: Rasis dice ch'è calda, e lingiera: Auicēna che prouoca l'orina. Tralliano la loda alla Timpanite, mangiata moderatamēte. Il Guaynero nella cura della sciatica, massime quella d'vn'anno, ò il lattante. Galeno nel terzo del m.e nel libro attenuante victus ratione, *trattando della bouina, e pecorina così dice,* Ceruina autem non minus ijs succum vitiosum generat, ac concoctu difficilem: *E in vn'altro luogo* Equorum (inquit) & asinorum, esum hominibus asininis relinquo: proximi asinis sunt cerui, eoque ab eorum esu est abstinendum. *Il Platina dice ch'è simil alla natura della bouina, e che genera sangue melanconico, & ch'è più soaue al mese d'Agosto nell'estade, che nell'inuerno: Celso, & il Gesnero dicono, che nutrisce molto, e dura è di difficil digestione, & di mal sugo: Mangiandone molto fà venir il tremor de' membri, & altri dicono, che fà inuecchiar presto:*

Cerui piccioli.

Qualità.

l'Huomo si deue schiuar di mangiarne, quando b
in amore, e quando la femina allata, & è pregna
te: nel tempo che si rinoua mangiando i serpen
& che và dentro l'acqua per refrigerarsi dal ve
no d'essi, all'hora sono venenati, e di mala qualit
mà à noi ciò non s'osserua: Eccitano opilation di f
gato, e milza, e febre quartane, come vuol Au
cenna, la parte inanti si cuoce alesso, e la posteri
si rostisse, e ne fà pasticij: il Platina con lardo, p
pe, e garoffani, qual dice che notriscono poco, c
tardi si digeriscono, e che rilassano lo stomaco, e
nuoceno al fegato, e milza, & essaspera il petto
Il suo sangue se ne fà il brodo negro de Tedeschi
e Arnaldo di Vilanoua dice, ch'il cuore gioua per l
sua virtù theriacale, se ben sij di difficil digestione

Quando sono catiui.

Corno.

Il suo corno hà molte virtù, cura i profluuij d
ventre, e i flussi di sangue, è gioueuole contro i ve
neni; perciò si mette nelle polueri cordiali, amaz
za i vermi, gioua ancora alle torsioni del ventre,
matrice. La verga guarisce l'antiche dysenterie,
mitiga i tormini, se ben il Conciliatore la numer
trà i veleni. L'osso del suo cuore, è gioueuole con
tro i veneni, & à tutte le passioni del cuore.

Ossa del cuore.

Dama.

La Dama, ò Daini vuol il Platina c'habbiano l
qualità del capriolo, e che sua carne sia di buon nu
trimento, e che faccia poco escremento; mà ch
genera il sangue alquanto inclinante al melanco-
nico, e Gio. Battista Fiera così disse.

Damula adusta magis, si matris ab vbere
rapta est,
Huic prior in nostro fortè erit orbe locus.

E fredda, e secca, e muoue l'hemorroidi: si ac-
concia come il ceruo. Il Tarando de Lapponi sono

Tarandr.

di

simil virtù: è la carne saporitissima, e molto delica, & i Lapponi di questi animali se ne seruono per tirar le carete ne' loro viaggij, & del latte ne fanno del formaggio; stanno alla campagna talhor mille insieme, fanno in vn giorno vintimillia di quei paesi, e ritornano al suo patrone senza guida, e non pnono viuer se non in luoghi freddi.

PISANELLI.

Elettione. Che sia molto giouane, e se fosse possibile, lattante, ouero che fosse stato dal suo nascimento castrato.

Giouamenti. La carne de' cerui piccolini è lodata per carne di buono nutrimento, ouero di quei che fossero stati castrati.

Nocumenti. Genera tristo humore, massime se sono di tempo, difficilmente si digerisce, e fà venire la febre quartana.

Rimedio. Cuocendosi in compagnia d'altre carni d'animali grassi, ouero in pastitij molto bene inlardato.

Gradi. E caldo nel primo grado rimesso, & secco nel secondo.

Tempi, Età, Complessioni. Nuoce ne' tempi a' vecchi, & à quelli che sono di melanconica complessione.

La carne del ceruo è molto dannata da gli scrittori, ch'ella dia grosissimo, e melanconico nutrimento, massime se l'animale è vecchio: che se pure egli è lattante, ò nella crescenza non è la sua carne tanto nociua, mà tolerabile: e se sarà in giouentù, che si possa fare castrare, dicono che quella carne perde ogni malitia, e diuenta di lodeuol nutrimento. La cerua porta otto mesi, e partorisce appresso le strade per paura delle fiere, & i figli subito nati caminano: ogn'anno gettano le corna i

ceruì in luoghi inaccessibili, le femine non le pongo no mai. Se si castrano auanti che le pongano, no gli nascono più. Il corno del ceruo abbruggiato fuggire tutti gl'animali. La sua carne mangiat la mattina, allonga la vita dell'huomo, e la sera, l abbreuia. Le femine quando sono vicine al parto rire, mangiano copiosamente l'herba Seseli, perch facilita lor il parto, & le purga.

Il corno del ceruo raspato, & beuuto con acqu d'acetosa, scaccia valorosamente i vermi da' corp humani. Scriue Marcello, che la poluere del cor no del ceruo abbrusciata, & meschiata con la pol uere della guscia della lumaca, cura il dolor colico, & se cotta nell'aceto si tenerà in bocca, acquieterà il dolor de' denti. Oltra di ciò il corno del ceruo con l'onghia di capra abbruggiati insieme, & fattone fumo, oue è abbondanza di zenzale (chiamate in Francia cugini) le fà fuggir da quel luogo, oue elle sono.

BENZO. *Rizzo terrestre.*

La carne del rizzo è terrestre, & alcuno è montano: la sua carne è risolutiua, & esiccatiua, il suo vso, benche non generi molto buoni humori, nondimeno è di molto buone virtù, conforta il stomaco, risolue il ventre, gioua alla lepra, & alla rogna, la sua carne salata conferisce alli hidropici, alla pietra delle reni, il suo vso continuo conferisce à chi vrina in letto, la qual indispositione, è quasi vna fatica d'orinare, se ben ch'alcuni dicano, che prouochi l'orina: conferisce al morso de' vermi venenosi.

BERTALDO. *Rizzo.*

Il Rizzo, ò sia riccio, ò rizzo non era da gl'antichi per vso de' c.b.; mà si ben hoggidì s'vsa molto,

massime

...ssime quello c'hà il mostaccio alla somilianza del ...rco, e non il canino; questo spogliato dalla sua ve... tutta pongẽte, si fà bollir vn poco nel vino, sale, ... aceto per leuarli l'odor del seluatico, e poi s'ac...ncia co'l lardo, e garoffani, & la rostiscono nel...sta. Il più lodato è quello che si amazza d'vna ...la percossa inanti, che retiri à se l'orina, come vuol ...linio, hà la carne humida, e grassa: Aëtio dice, ...arnes vulpinas, leporinas, & ericij naturæ hu...manæ esse dissimiles, & alimenta efficere pes...ima, *Per l'odor fetido qual hà.*

L'histrice è di simil natura, e il Platina dice che ...ioua allo stomaco, che leniſce il ventre, ch'immi...nuiſce la lepra, e la Scabie: salata, e buona à gl'hi...dropici, e à chi orina nel letto. I Greci attribuiſco...no tutte queste virtù al riccio marino, & di curar la lepra, & al vrinar nel letto al riccio terrestre. — *Histrice.*

PISANELLI.

Elettione. Che sia giouane, grasso, in tempi molto freddi, che sia stato per vn gran pezzo trauagliato nella caccia, & che all'aria sospeso sia diuentato molto frollo.

Giouamenti. Dà vn gran nutrimento, risueglia l'appetito, fà dormire, & dà forza à quelli, che molto s'affaticano, & la sua carne mangiata non lascia sconciare le donne grauide.

Nocumenti. E tardo da digerirsi, genera molta flemma, e molta viscosità, augmenta l'humore melanconico, & nuoce à quelli che patiscono le morici.

Rimedio. Cuocendosi quando all'aria è diuentato tenero, & frollo in pastitio con molte speciarie, ouero arrosto con herbe molto odorifere, e canella, & aglio.

Gradi. È freddo nel primo grado, & humido nel

Tempi, Età, secondo.

Complessioni. Questa carne è cattiua in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni.

Lo spinoso, detto da i Latini Histrice, è tutto pieno di lunghe, & grosse spine, molto sottilmente appuntate. Habita sotto terra nelle tane: e molto più la notte, che il giorno esce alla pastura: egli stà tutto il verno ascoso nelle sue cauerne, come fà l'Orso: & tanto tempo stanno à partorire le femine dell'vno, quanto quelle dell'altro. L'histrice quando si corruccia, si ritira in se stesso, & gonfiando la pelle à modo d'vn'otre, tira per offendere i circonstanti, le spine dal dorso assai lontane. Onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i cani; mà ancora i cacciatori. Delle spine si seruono le donne per drizzarsi, e spartire egualmente i capelli del capo, lasciando nel mezzo vn calle picciolo: & angusto: questa carne è pessima, si dice per prouerbio, Spinosior Histrice, *per gli huomini rustici, duri, & aspri di natura, e di costumi. E Calfurnio disse,* venit, & hirsuta Spinosior, Histrice barba. *La cenere di questa carne, ò per dir meglio, la carne dell'histrice, cotta, seccata, e fatta poluere, dandosi à bere alle donne grauide, non lascia sconciare le creature.*

La pelle del Riccio abbrusciata in vna pignata nuoua, & meschiata con pece liquida, amandole amare, & galla, prohibisce, che non caschino i peli à coloro, che patiscono il mal della pelarella.

BERTALDO. *La carne d'Asino, come dice Galeno, è per chi à simili carni: Plinio dice che Mecenate instituì l'vso di mangiar i polledri d'essi, come ancora più*

volte

...lte hò veduto alla corte di S. A. Serenissima; mà ...raro: e in Athene s'vsaua ancora, come dice l'in...rprete d'Aristofane: se ben Galeno biasmi questa ...rne pur pare, che s'intendi della vecchia, così di...ndo, sunt qui asinorum domesticorum, etiam ...um senuerint, carnes mandant: quæ pessi...i sunt succi, ac concoctu difficillimæ, stoma...umque lædunt, & præterea inter edendum ...unt insuaues: quemadmodum equorum, ac ...amelorum carnes, quibus etiam ipsis homi...ibus animo, & corpore asinini, ac camelini, ...escuntur. Genera l'elefantiasi, e la lepra; perche ...enera sangue melanconico, come vuol Gal. nel 2. ...d Glauc.

Asino.

La carne dell'onagro, ò sia Asino seluaggio, e ...iù sana, & più saporita. Leon Africano dice, ...he quando è calda cotta che hà odor del seluatico; ...nà refrigerata per due giorni perde il cattiuo odo...re, & è saporitissima: Copiosa è l'Africa d'Asini seluaggi, come ancor se ne ritroua nell'Isola di Sardegna, e Pianosa, quali sono mangiati, e di simil natura sono tutti gl'altri Asini seluaggi dell'Indie, e dell'Arabia, oue se ne troua de cornuti ancora: Heliano scriue, che gl'Asini Indiani non sono Idonei per il cibo, & c'hanno la carne amara.

Onagro, ò asino seluaggio.

Il Camelo è animal prohibito nelle sacre lettere, se ben rumini, non hà però vnghia dal tutto diuisa, sono di simil qualità dell'Asinina, come vuol Gal. nel terzo alim. e Auicenna, dice esser di grosso nutrimento, e che scalda grandemente, e Aristotile dice c'hà la carne soauissima, e Leon Africano dice, che si mangia di continuo nel Regno di Fezzen. Heliogabalo fece portar nelle cene il Camello, e lui

Camelo, e Dromedario.

mangiaua i suoi calcagni: è di temperamento caldo, e secco, così ancora sono i Dromedarij.

Cani, e paesi, che gli mangiano.

Galeno ancora fà mention nel terzo alim. d'alcuni, che mangiano i cani gioueni castrati, & ingraßati, com'ancor altri le Panthere, son di temperamento secco, come dice l'istesso nel libro, de attenuant. vict. rat. e Plauto dice, che vsauano i piccioli cani lattanti, come puri ne' cibi, come ancor per placar l'ira de' Dei ne' sacrifici, Genito mane catulo res diuina fit, & in cęnis Deum etiãnum ponitur catulina, E si metteua nelle cene adijciali; perciò si mangiauano da Romani: Pietro Martire dice d'vna certa Isola nell'Indie noue, che vi sono certi cani, che non latrano, di brutto aspetto, e che si mangiano come i montoni, come ancor dice il Botero d'vna regione nell'Africa: come ancor fanno i Tartari dell'Ibissibur, e Rasis così dice, Carnes declinant ad siccitatem generatiuam in corporibus bilis atræ: peiores earum lupinę, & caninę: Il Cardano vuol ancora, che siano mangiati da Corsi.

Castore.

La carne del Castore è biasmata d'alcuni, per il cattiuo odore c'hà; mà si manda via cuocendola alesso in vaso aperto, e poi così fredda frigerla nella padella, le parti posteriori sono tenute megliori, e le piante, ò cartilagine de' piedi acconcie con grasso, & aromati sono desiderate da golosi, come ancora Plutarco disse, ὅσα κρεῶν τὰ μὴ κρέα, cioè esser suauissime al gusto quelle carni, che dal tutto non son carni: mà più saporita, è ancor la coda, la qual si mangia ne' giorni di vigilia, bollita, e acconcia con l'aromati; e carne di natura, come sono tutti l'acquatici, se ne ritroua in Sauoia.

La

Gatto domestico, e seluaggio.

La carne del gatto tanto domestico, come seluatico, si mangia tal volta in Piemonte nell'inuerno, lasciandolo star molto tempo al sereno, come anco ra nella Francia Narbonese, e Spagna, è quasi simile à quella del cuniculo: si mangia rostito cum herbe odorate, dicono che la ceruella genera pazzia; perciò gli tagliano la testa.

La carne del gatto seluaggio hà la carne propinqua al temperamento della lepre, Rasis dice ch'è calda, e molle, e si mangia appresso i Grisoni.

I pelli del gatto, che talhor scherzando tengono i figliuoli nelle braccie, e che restano alle fauci generan strume, ò siano scrofolle.

Cauallo.

I Tartari, & in molti luoghi di Sarmatia mangiano la carne del cauallo, come cosa pretiosa, le cui carni sono biasmate, come habbiamo detto nel capo dell'asino da Galeno nel terzo alim. Et non solo vsano la carne; mà ancora il sangue, e del suo latte, come vuol Strabone ne fanno formaggio, & l'vsano per viuanda: poluerizano il sangue, e carne, e portano secco questa poluere, e onde si ritrouano la scioluono nell'acqua, e pigliano questo per nutrimento, e tal volta col milio. Fanno ancor questi vna polenta di farina di milio, sangue cauato dalle vene di cauallo, e del suo latte, che gli nutrisce molto: & Mathias à Michou dice che ancora mangiano i caualli morti da loro, tagliato il luogo apostemato, Com'ancora i cani, come dice Paolo Venetiano, e mangiano ancora queste carni mezze crude: quando caualcano mettono di queste carni trà la sella, el cauallo, e poi dopò alquanto tempo le mangiano.

Virgilio nel terzo Georgicorum.

Profuit incensos æstus auertere, & inter.
Bisaltæ, quo more solent, acerque Gelonus,
Et lac cõcretum cũ sanguine potat equino.
Ima ferire pedis salientem sanguine venam:
Cura fugit in Rhodopem, atque in deserta
Getarum.

In molti altri luoghi di Polonia mangiano i canalli seluaggi, e la più pretiosa parte è la carne, che stà sotto la Iuba, e si lodano più i polledri; Fanno ancora del loro latte vna beuanda, qual vsano in vece di ceruisia.

Ghiro.

Lo galero, ò gliero, ò ghiro detto da Piemontesi Giuuo, che stanno come le marmote nelle cauerne de gl'alberi rinchiusi, come le marmote, mangiando giandi, e noci: sono molto grassi, della natura della marmota, e quasi simile à quella del porco, e Plinio di questi animali così scrisse, Glires censoriæ leges Princepsque M. Scaurus in consulatu, non alio modo cœnis ademere, quàm conchylia, aut ex alio orbe conuectas aues: Et alibi extant censoriæ leges, glandia in cœnis, gliresque, & alia dictu minora apponi vetantes. *La carne è dolce, e grassa; perciò gl'ingrassano i Grisoni, et il Matheolo dice che mãgiandola guarisce il Bolismo. Il citello di Germania, tanto fresco, come seccato al fumo si mangia.*

Leoni.

La carne de' Leoni secondo l'auttorità di Rhasis, e come l'altra d'animali rapaci, che declinano alla siccità, la qual facilmente genera la bile atra: E più calda, crassa, e graue, e difficile al digerire, secondo Isaac: genera dolori, torsioni, e inflationi di ventre, come dice Alberto: E più calda della canina, e ancora secca, gioua à paralitici, e in certa

Prouincia

Prouincia d' Aetyopia, si notriscono di Leoni, e Panthere, come dice Plinio, e Solino: Filostrato dice, che i Barbari ch'habitano nel monte Caucaso, e il fiume Cossena dauano ad Apollonio, e compagni le carni de Leoni, e panthere: Curano le sue carni mangiate i fantasmi, e giouan à paralitici. Quella della panthera è calda, e secca vsata dalli Agriofani.

Panthere.

Lupi.

Tutti gl'animali carniuori appresso gl'huomini Nobili, e sapienti non s'vsano ne' cibi: il Gesnero dice che l'Insubri mangiano tal volta le carni de' lupi: Rasis dice che questa carne è fredda, fetida, secca, e crassa: e cattiua secondo Auicenna: corrompe gl'humori, e gl'animi: Questa carne sminuciata con vn poco di pepe, e melle spumata guarisce la colica: come ancora fanno i loro intestini presi per bocca, e portati alla centura.

Lupi ceruieri.

I Lupi ceruarij sono ancora mangiati, acconci come le lepri, & in pasticio con aromati, & herbe odorate, & hà il sapor, e natura del coniglio, si ritroua di raro, e stà in Piemonte nell' Alpi, che sono trà la Dora Balthia, & la Dora Riparia de Salassi, & alcune volte nel monte di Torino vicino alla Madonna di supergha: sono tenuti in conto per la lor pelle: Amano grandamente suoi figliuoli, e S. A. Serenis. di Sauoia spesso ne hà de domestici, e vna volta ne fece nutrir due nati d'vn'istesso parto nel suo palazzo & vna volta vn di questi andando per i tetti, e passando sotto essi per vn luogo stretto restò preso per vna parte del suo corpo, che non potea sbrigarse, e pensando S. A. con la Serenissima INFANTE Caterina sua moglie (qual molto amaua questi animali, per la loro domestichezza) che fossero morti: si ritrouò nel fine che il

compa-

compagno portaua il viuer à quello, che era restato appeso in quel luogo, e già era molto tempo, che lo notriua.

Lutra.

La Lutra è dannata nel cibo, hà la carne fredda, e puzolente, in Germania è mangiata d'alcuni, come ancor in Piemonte, e dicono che in certi luoghi l'vsano in vece di pesce.

Taßo.

Il Tasso in Italia, e Germania è lodato d'alcuni, si acconciano rostiti, e hanno le qualità dell'Histrice, e Rizzo: Si mangiano l'estade, ò vero nell'Autunno, e il più lodato è quello c'hà il mostaccio simile al porco; perche il canino non è così graßo.

Sorsi.

La legge Diuina probibì l'vso non solo del mangiare, mà di non toccar ancora i sorzi, e mostelle, perche sono timidi, ladroni, insidiosi: e certamente i sorzi imbratano ogni cosa, e macchiano ogni cosa d'ogni male son pernitiosi all'huomo ne' cibi, e inutili ad ogni cosa, la vnde la scrittura così dice, Comedentes carnem suillam, & abominationem, atque murem, simul consumetur, dicit Dominus Isaias 66. *Arnaldo dice che genera obliuione, abbominatione, e che corrompe lo stomaco: l'vso del pan corroso da questi animali fà venir le macchie nella faccia a' figliuoli: Nel Regno di Calicut vsano à mangiar carne di sorzi, e pessi arostiti al Sole, come dice Ludouico Romano: Rhasis dice che hà la carne calda, molle, e grassa alquanto, e espulsiua dell'humor melanconico: mangiato arrostito dissecca la saliua superflua dalla bocca de' figliuoli: Demetrio lo loda per vso de' cibi al sparuiere dato ogni giorno con l'istessa pelle, ò vn giorno, e l'altro nò; per purgarli la flemma, e bile: gli prohibisce la flussion della pituita del ceruello, sciolue le*

pietre

pietre, e corrobora lo stomaco rissolto.

La carne de' sorzi grandi è più calda, & acre che quella de' piccioli, hanno la coda venenata: Dicono che l'vrina di questi animali quando và in'amore, tocando la carne dell'huomo, che la corrompe sino all'osso.

Sorsi grandi.

La marmota, ò glis montanus, è animal molto grasso, la qual non è flussibile mà soda, si mangia arrostita, e bollita, e s'vsa salata, e seccata al fumo per vso di tutto l'anno, come hò veduto mangiar al Colonello Kalbermatter Valesano, si loda alle dōne parturienti, & alle torsioni di vētre, tāto mangiata, come inontandosi il ventre co'l suo grasso: si loda salata; perche non è così humettante, e se li leua l'odor cattiuo, scalda, difficilmente si digerisce, e scalda troppo: vide il Mathiolo.

Marmota.

La carne del sciuro, ò schriolo è soaue, e salubre come ancora à deboli amalati, e sono più sani i negri che i rossi, e si compara à quella del cuniculo.

Schriolo.

La Simia è fredda, austera, e genera humor cattiuo, Rhasis: si mangiano questi animali da i Zyganti popoli dell'Africa.

Simia.

Appresso gl'Indiani mettono alle tauole le coscie de Leoni, Cynghiali, e Tigri; perche l'altre parti sono probibite, come dice Filostrato nel libro secondo della vita d'Apollonio, il qual nell'Isola Danēte gustò carne tigrina non peggior della Bubulina.

Tigra.

Dell'orso così scriue Galeno nel terzo alim. fac. 1. sunt qui & vrsis, & ijs adhuc deterioribus, leonibus, ac pardis vescantur, semel aut bis elixantes. Questa carne è fredda, viscosa, e difficil da digerire: Isaach dice ch'è di pessimo nutrimento: tardi si digerisce: offendo lo stomaco, e il fegato: genera

Orso.

genera molti escrementi, leua l'appetito, e genera fastidio à chi la mangia: Arnaldo dice che ingrassa assai, e che genera vn sangue crasso, e viscoso: Alcuni sono che gl'acconciano in pastitio. Tengono per cosa rara le sue zampe de' piedi inanti, come dolci, e soaui, e Michel Heruo dice che queste parti sono grandemente desiderate da Prencipi, vrsi pedes anteriores salsos, & in camino siccatos, qui ederunt optimum, & suauissimum esse cibum mihi retulerunt, nec amplius se mirari, quod eos per hyemem inter latendum sugant. S. A. S. ne fà ogn'anno la caccia nella val di Lãzo, alla festa de tutti Santi; mà non si mangiano. Nella Nouazembla gl'Holandesi, che iui dimororno l'inuerno ne morirono molti d'essi, per hauer mangiato la carne di certi orsi bianchi.

Volpe.

La carne di volpe non si mangia ancor da noi, se ben molte se ne ritrouano; mà pur Galeno nel terzo alim. dice, vulpium carnes autumni tempore, etiam qui apud nos sunt venatores edunt; tum enim ex vuis pinguescunt: Sono mangiate da Sarmati, e Vandali: sono essiccanti come la lepre, e Aristofane si burla de' Bœoti, come gente rude, ch'hanno in delitie le volpi, come le lepri, ocche, καὶ μὰν φέρω χᾶνας, λαγὼς ἀλώπεκας. Sono giudicate megliori le giouenete. Hanno la carne viscosa, di difficil digestione, di pessimo nutrimento: Aëtio scriue carnes vulpinas, leporinas, & ericij naturæ humanę esse dissimiles, & alimenta efficere pessima: cuius argumentum sit odor fœdus.

I porchetti d'India sono humidi escrementosi, di natura de' piccioli porchetti.

DEL-

DELLE PARTI DE GL'ANIMALI. Cap. XXXIV.

Restiamo à dir delle membra, particolari de gl'animali, & priemieramente de gl'animali volatili: Il ceruello de tutti gl'animali volatili è la meglior parte d'essi, & sono di meglior nutrimento, che le loro carni. E il ceruello freddo, & humido, genera humori flemmatici, causa fastidio allo stomaco. Se si mangierà dopò al pasto, genera nausea, & fà vomito; perciò è bene mangiarlo inanti al pasto, accõcio con specie, & aceto, ò vero con menta, e cose simili. Quando si digerisce dà buon nutrimento: conuiene à chi è di calda complessione, augmenta la materia del coito, lubrica il ventre. Sono tutte le ceruelle, che si mangiano conferenti, & salubri contro veneni beuuti, & alle morsicature d'animali venenosi, mangiate specialmente, trà le quali questa tal virtù è grandemente attribuita à quella della lepre, & coniglio.

Parte de gl'animali.

Ceruella.

Qualità.

Virtù.

ANNOTATIONI.

Le parti de gl'animali, sono la testa, piedi, coda, & le viscere, che pono separarsi, come è il cuore, polmone, fegato, milza, reni, e tutto il ventre, quale in se contiene l'intestina co'i testicoli, & il sangue tutto. Quello che dice il Benzo, è tolto

Parti d'animali.

Galeno.

è tolto da Galeno, nel libro de alimentorum facultatibus.

Frittura di ceruelle.

Quel che si frigge nella padella è più difficile a padire; mà non resta poi con tanta humidità. Il Montuo scriue, che'l ceruello delle galline causa cecità.

GALILNA

Resta, che breuemente trattiamo delle membra de gl'animali, de' quali communemente si sogliamo cibare. Et perche (in vero) trà tutte le parti de gl'animali, le carni, che prouengono da' musco li, & qualche grassezza, come sono l'ali, la polpa il collo, le coscie, & altre parti carnose, ottengono il principal luogo, per produr buon nutrimento, per questo ragioneuolmente sono state poste di sopra nel primo luogo. Dopò la carne seguono le ghiandole, & mammelle, le quali son sane, soaui, facili à distribuirsi, gustose, & di buon nutrimento. Seguono à queste le medolle, che con debita quantità mangiate nutriscono, danno buon succo, & ammoliscono il petto, & se in quantità, fanno contrario effetto, aggrauando lo stomaco.

Hor tenendo a' membri particolari de gl'animali, & prima al ceruello, del qual poco ne parla il Pisanelli, dico, che'l ceruello de gl'animali volatili è meglior de gl'altri: si deue però mangiar'al principio, acconcio con aromatici, ò con aceto, ò menta, perche mangiandone dopò gl'altri cibi, genera vomito, & conferisce à quelli, ch'hanno calda complessione, accresce il coito, & lenisce il corpo.

Tutti i ceruelli sono buoni à chi hauesse mangiato cose venenose, ò fosse morso d'animali venenosi; mà questa loda particolare molti l'attribuiscono al ceruello della lodola, & del coniglio.

L'ali

L'ali sono buone, & massime quelle, che sono uccelli buoni, & specialmente già grandi, che vono assai, & fanno molto essercitio, perciò le ali de' caponi, galline, fagiani, & pernici danno buon nutrimento, & più temperato che l'altre parti del corpo.

Le teste de gl'animali, sono di grosso nutrimento, dispongono gli humori à febri colleriche; mà sono di gran nutrimento, & augmentano la materia dello sperma. Gli occhi se saranno di grasso animale, & tenero sono di buon nutrimento; mà quanto alla loro grassezza son freddi, & humidi.

BENZO.
Teste.
Occhi.

Il medemo recita Galeno, nel citato libro: per la testa d'animali, s'intende tutto ciò, che contiene la ceruella, occhi, orecchie, lingua, &c. Le teste d'alcuni animali sono inutili, come quella del gatto, & trà volatili, della perdice; & storno, per la cicuta che mangia, & altre si cuoceno tutte integre, & altre son buone solo alcune parti. Come alle tauole de' grandi, si metteno cotte alesso le teste integre de vitelli, & sono di ottimo nutrimento, specialmente gl'occhi, & orecchie, la lingua, & i muscoli delle mandibole, & massime le parti glandulose, che sono saporitissime. Si cuoceno ancor arrosto le teste integre, del porco cingiale, & domestico, & la parte più saporita, è la lingua, orecchie, con gli muscoli circõuicini: si mãgiano ancora le teste de' capretti, & agnelli, i loro piedi cotti alesso, con le cose sopra nominate, & sono delicati, & di buon sugo, & si mangiano nel principio del pasto.

Galeno.
Testa.
Teste dannate
Teste di viteli.
Porco.
Capretti.
Lepre.

La testa della lepre, si diuide in due parti, & si cuoce sopra le braggie, & gioua la ceruella à piccoli

coli figliuoli, frecandoli le gengiue con essa, per far li nascer i denti presto, & senza dolore.

Motone. *Della testa di motone cotta, si loda la lingua, la quale doue i motoni sono buoni e di buon nutrimento, & il resto del capo non è celebrato.*

PISANELLI. *Elettione.* Che sia d'animale temperato in complessione, e di età mediocre: perche quando nasce, è troppo humido, e quando è vecchio, è troppo secco.

Giouamenti. Dà grandissimo nutrimento al corpo, prouoca l'orina, muoue il corpo, & accresce il coito.

Nocumenti. Ingrossa gl'humori sottili, genera i grossi, graua lo stomaco, perche tardi si digerisce, & difficilmente passa.

Rimedio. Mangiando seco sapori fatti con senapa, come la mostarda forte, ouero con altre cose molto aromatiche.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Età, Complessioni. E buono ne' tempi freddi, per i giouani, e per i colerici; mà non è buono per i vecchi, e per i flemmatici.

Il Capo per eßer composto di parti diuerse, e di grosso nutrimento, perche il ceruello è tutto viscoso, e tardi si digerisce, & ogni ceruello nuoce allo stomaco, & induce nausea, e però quando vuoi mouer il vomito, dà nel fin del pasto vn poco di ceruello condito grassamente, che subito seguirà; e però la esperienza hà insegnato, che si mangi in principio. Il meglior ceruello è quello de gl'animali secchi, e non humidi: e però è meglior quello de gli augelli, e massime delle montagne. Gl'occhi sono parimente

di na-

natura acquea, composti di sette tuniche, tre humori, e sei muscoli: per la grassezza hanno in viscosità assai. La cotica, l'orecchie, il naso, & labri sono cartilaginosi, onde generano sangue freddo, viscoso, e fanno l'opilatione. Mangiandosi in mostarda, ò altro sapor forte, diuentano megliori; Ci è anco la lingua con suoi muscoli, e le ghiandole dette Animelle, fatte per la generatione dello sputo, questa è facile à digerirsi, e soaue al gusto. Le ghiandole sono ancora nelle mammelle, e quando sono piene di latte, sono molto delicate.

Il capo de gl'animali è di grosso nutrimento, & molto nutrisce, & augmenta il seme.

Gl'occhi, se sono tenerelli, & d'animale grasso, & attorno d'essi vi sia del grasso, sono freddi, & humido, & assai buon nutrimento. *Gallina.*

La lingua genera humori humidi, & quasi temperati trà il mole, & duro, & mangiata con le glandule saliuarij; però è bene condirla con buone specie, è dolci. BENZO. *Lingua.*

La lingua se si mangiarà con le ghiandole, oue si suol far la saliua, è di mediocre nutrimento; mētre però, ch'ella sia acconcia con cose dolci, e aromatiche per la sua viscosità. *Gallina.*

Il cuore è freddo, & secco, & perciò è di nutrimento melanconico, & tardo si digerisce, e nutrisce molto. Ne tampoco questo contradice à quel, che di sopra habbiamo detto, il cuore esser fontana del calor nell'animal viuēte, è fondamento di vita; perciò d'altra maniera sono situati, & graduiti i membri dell'animal viuēte nella complessione, per rispetto del membro temperato nel corpo d'esso, & BENZO.

altramente quelle medeme membra morte so-
no in cõparatione al nutrimento, ò vero al ci-
bo temperato. Il cuore adunque dell'anima-
viuo è calidissimo nella generation delli mem-
bri viuenti; mà il morto nella generation del-
li cibi, e freddo. Il simile de gl'animali viuen-
ti, come la lepre nel genere de gl'animali vi-
uenti, è fredda, & secca, & nondimeno gl'au-
tori mettono la sua carne nella generation de
cibi calda, secca. E cosa molto differente guar-
darsi d'vna cosa in comparation delli viuenti
da quella, & de se medesima, guardata in cõ-
paration de cibi.

Gallina. *Il cuore genera humor melanconico, & tardi si digerisce, però molto nutrisce.*

BENZO. *Polmone.* Il polmone è freddo, & humido, & genera humori simili, & così nella generatione de' cibi è di fredda, & humida complessione: nondimeno nella generation de' membri viuenti è di calda, & secca complessione. Naturalmẽte il polmone, è di facile digestione, per la sua rarità, & leggierezza, & è di pochissimo nutrimento.

Gallina. *Il polmone è di facile digestione per la sua leggierezza, & è di poco nutrimento, perche si nutrisce di sangue leggiero, & vaporoso.*

BENZO. *Fegato.* Il fegato genera grossi humori, & è di difficil digestione, & dimora longo tempo nello stomaco, & toglie per longo tempo la fame, in tanto, che gl'Autori scriuono, che delli fegati, se ne fà vn cibo, per il quale per vna sola comestione l'huomo stà per alquanti giorni senza fame. Nondimeno il fegato genera più

dabil ſangue, che non fanno le carni, che nõ
nno graſſezza.

Il fegato de gl'animali lattanti, è meglior
gl'altri; mà trà gl'altri, è più lodato quello
lla gallina, ò vero dell'anedra graſſa.

Il fegato delle capri, ò delli becchi ſcopre-
il male caduco; perche quelli che lo man-
ano, ſubito incorreno all'accidente del ma-
. Dicono ancora, che il ceruello di queſti
imali eccitano ſimil male.

Fegato del lupo.

Lo fegato del lupo, è molto conferente al
gato dell'huomo, & cura l'hydropiſia: del
gato del cane rabioſo, non ſi deuono aſte-
er quelli, che ſono morſi d'eſſo; perche con-
riſce, & prohibiſce la paura, & l'abhomi-
ation dell'acqua.

Del can rabioſo.

PISANELLI.

Elettione.

Che ſia di ocche ingraſſate co'l latte: oue-
o di gallina graſſa, ò di porco impaſtato con
chi ſecchi, auanti che ſi ammazzi, mà che ſia
naſchio, & giouane.

Giouamenti.

E delicatiſſimo al guſto, dà vn ottimo nu-
rimento al corpo, e particolarmẽte ſana quei,
che nel farſi notte gli manca la viſta.

Nocumenti.

Fatica lo ſtomaco, e l'aggraua, ritardando
la digeſtione: maſſime ſe l'animale non è ſta-
to impaſtato, come s'è detto, ouero è di mol-
ti anni.

Rimedio.

Se ſi cuoce bene, ſin che ſia conſumato il
ſangue, che tiene, e in ſua compagnia ſia ò
ſaluia, ò lauro, e poi ſopra ſi ponga ſugo di
coſe acetoſe.

Gradi.

E caldo, & humido nel ſecondo.

Tempi, Età, Compleſſione.

E buono in ogni tempo, ad ogni età, & ad

ogni complessione: purche habbia le condi-
tioni, che si sono dette di sopra.

Il fegato di tutti gl'animali quadrupedi vecchi è pessimo cibo, perche tardi si digerisce, difficilmente passa, e genera humore grosso. Per la soauità del gusto, & anco per l'altre cose, loda Galeno il fegato de gl'animali, che sono stati impastati con farina, latte, e fichi secchi, e di questi prime sono le galline, ò capponi; secondo sono l'oche; terzi sono i porchi: mà io ci pongo nel terzo luogo il capretto con sua licenza. Con l'impastura diuentano le viscere di questi animali tanto megliori di se stessi, quanto che sono gl'animali più delicati, e più soaui de gl'altri. I fegati de' pesci grandi, e nobili sono delicatissimi al gusto, di presta digestione, e di ottimo nutrimento, & anco i golosi li bramano, come boccone molto ghiotto.

Trouo che i Romani si sono molto delettati del fegato dell'oche ne' lor banchetti, come cibo suauissimo, il qual, acciò che fosse più grosso, ingrassauano l'oche; onde Martiale dice.

Aspice quàm tumeat magno iecur ansere maius.
Miratus dices, hoc rogo creuit vbi.

Gioua molto à coloro, che patiscono debilità di vista nella notte, & conferisce al fegato dell'huomo.

BENZO. *Mamelle.* Le tette, ò mamelle sono fredde, & secche, per la neruosità generano grosso, moltò, & buon nutrimento, & se in quelle vi sarà il latte, il nutrimento sarà più grosso.

Milza. La milza è di tarda digestione, genera sangue melanconico, hà vna acetosità in se, per esser stata recetacolo d'humori melancolici; la

onde

nde conforta lo ſtomaco, & prouoca l'appeti-
o, ſe ben che toſto ſi ſcaccia. Trà l'altre mil-
e, la porcina è la megliore.

La milza è di tarda digeſtione, & non trouo gran Gallina.
bontà in tal cibo, però è meglior la milza del porco
di tutte l'altre milze.

Dell'ali di tutti l'vccelli, ſono più lodate BENZO.
di tutte l'altre membre, & generano meglior Alle.
nutrimento, e più ſottile: per il loro eſſercitio,
& continua faticha. Le più lodate ſono quel-
le della gallina, & dell'ocha. Similmente, i
colli loro ſono meglıori de tutti gl'altri vccel-
li, & ſono di buon nutrimento, ſe ſi mangia-
no co'l ſangue congelato dentro, ſono di dif-
ficil digeſtione.

Le reni ſono di difficil digeſtione, & di ho- Reni.
ribil ſapore, per eſſer ſtati nutriti di graſſezza
d'orina, & ſono collatorij d'eſſa, & da loro ſi
genera humor cattiuo. Le più lodate reni ſo-
no quelle di capretto lattante.

Il ventre è di picciolo, & cattiuo nutrimē- Ventre.
to, & à quello ſono aſſomigliate gl'interiori,
delle quali ſe ne fà le tripa. Generan humori
flemmatici, & ingraſſano. I ventri de gl'vc-
celli, ſono di meglior nutrimento, & ſpecial-
mente delle galline, & dell'oche. La tunica
interior delli ſtomachi delle galline, & ancora
de gl'vccelli, deſiccata cōferiſce alla bocca del-
lo ſtomaco, & al ſuo dolore, & di quella li
Medici compongono vn buon elettuario per
quella intentione.

PISANELLI.

Che ſia d'animale graſſo, morto nella ſua
più bella età, ben paſcolato, & eſſa ſia molto Elettione.

ben purificata, netta, e grassa.

Giouamenti. A quelli che sentono grand'ardore nel stomaco, e nel ventre; perche genera humori freddi.

Nocumenti. A quei che patiscono le varici, la lepra, & altri mali melanconici.

Rimedio. Cuocendosi molto bene, e per longo tempo alesso, con menta, & specie assai, accioche perda la sua durezza.

Gradi. E fredda, & secca nel secondo grado.

Tempi, Età, Complessioni. Questa non è buona, se non ne' tempi freddi, per i giouani, & per quei che sono di calda complessione, e che molto s'affaticano.

La trippa è veramente cibo da persone che faticano, trauagliano assai il corpo, perche è più dura della carne del suo animale. Mà se auiene che ben bene si cuoca, & che nello stomaco si digerisca, dà gran nutrimento: benche sia più freddo del sangue l'humore, ch'essa genera, & anco più crudo. La trippa della vitella si digerisce, e si cuoce più presto, e meglio di quella di vaccina, e cosi anco quella de' capretti si sente al gusto tenerissima: onde diremo il primo luogo esser de' capretti, il secondo di vitella, il terzo della vacca, quantunque ella sia dell'altre più grassa, e più saporita. Appresso Romani era mandato in essilio colui, che ammazzaua il bue, ò la vacca per mangiarsi la trippa, che da' Latini è detta Omasum.

BENZO. I testicoli sono megliori d'animali gioueni; perche quelli de gl'antichi non si digeriscono. Meglior è il nutrimento delle mamelle, che quello de' testicoli, eccetuato quelli del gallo: li quali sono di molto, & assai lodabil nutrimẽto.

Che

PISANELLI.

Elettione.

Che siano di galli ingrassati, e non di quadrupedi vecchi, ouero che siano di agnelli, ò di porci giouani, e grassi.

Giouamenti.

Danno al corpo vn'ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, e accrescono il coito.

Nocumenti.

Sono di tarda digestione, massime quei de gl'animali vecchi, e grauano alquanto lo stomaco.

Rimedio.

Cuocendosi prima con pulegio montano, e sale, e poi facendosi friger nel butiro fresco, ò stuffati con sughi acetosi.

Gradi.

Sono caldi, & humidi nel secondo grado.

Tempi, Età, Complessioni.

Questi sono buoni ne' tempi freddi, ad ogni età, & complessione, ecceto che à i decrepiti, & a' flemmatici.

La sostanza de' testicoli è simile à quella delle mamelle, mà è alquanto più calda, per rispetto dello sperma, che essi generano. Quei di galli impastati sono soaui al gusto, e di ottimo nutrimento. Anzi Auerroë dißе, che Tantum nutriunt, quantum ponderant. *I porci si castrano, perche la sua carne diuenti più saporita, & manco humida. Mà i tori acciochе siano atti all'agricoltura; atteso che non si possono domare da gl'huomini cosi facilmente. I testicoli del porco sono megliori di quei de gl'altri quadrupedi, e se bene sono vn poco tardi à digerirsi, nondimeno danno poi vn ottimo nutrimento.*

I testicoli de' galli sono di buon nutrimento, & presto si digeriscono, conferiscono alla tosse secca, & al petto, imperoche leniscono la lor' asperità, sono buoni alla dyssenteria, al flusso, & all'vlcere, che sono ne' camini dell'vrina.

I piedi

BENZO. *Piedi.*

I piedi deuono esser ben cotti, & sono di buono, & lingiero nutrimento, & ben che siano neruosi, nondimeno sono di facile digestione. Giouano alla tosse secca, & al petto leniendo la sua asperità. Giouano alla esulcerati one delle vie dell'vrina, & benche siano per la loro viscosità solutiui, nientedimeno giouano alla dyssenteria, stringono il flusso del ventre.

I piedi d'inanti sono megliori, che quei di dietro.

PISANELLI. *Elettione.*

Che siano di capretti, e di agnelli, ò di vitella, ouero d'altri animali giouani, che siano di molta fatica.

Giouamenti

Giouano à i colerici, e à chi hà il sangue sottile, fanno dormire, e nutriscono copiosamēte, e saldano le vene rotte su'l petto, e giouano a' tisici.

Nocumenti.

Nuocono à quei che patiscono i dolori colici, la sciatica, & altri mali nelle gionture, perche generano humori vischosi.

Rimedio.

Cuocendosi bene à lesso, sin che siano disfatti, & poi apparecchiandosi con aceto, e zaffaranno, se gli leua ogni malignità.

Gradi.

Sono temperati nel caldo, ma humidi nel principio del primo grado.

Tempi, Età, Complessioni.

Sono buoni d'ogni tempo, per i giouani, & per i colerici. Mà fanno danno à i vecchi, à i flemmatici, & à i podagrosi.

Sono megliori i piedi dauanti, perche con la fatica si fanno più digestibili. Generano i piedi humori vischosi, & grossi, & il loro sangue è più freddo di quello che genera la carne. Quando sono

ben

ben cotti, si digeriscono assai presto, e sono di conueniente nutrimento, e se bene sono parti estreme priue di carne, nondimeno per il continuo moto, e gran fatica che fanno, perdeno la durezza, e la viscosità, c'hanno i nerui, e gl'altri membri, che non durano fatica. Si prendano adunque i piedi de gl'animali sudetti, & si cuocano assai, sino che siano disfatti, & poi vi metta aceto, e zafferano, che perderanno la viscosità, e si mettano in principio della mensa, che faranno appetito.

I piedi, specialmente quelli de' vitelli, de' capretti, de' castrati, & de' porci non sono cattiui, & se ben danno poco nutrimento, non per questo (essendo ben cotti) lasciano di generare buono sugo.

BERTALDO.

Tutto il presente trattato è tolto da Galeno nel terzo, de Alimentis, & nel libro, de cibis boni, & mali succi. Gl'occhi vuol Galeno, che siano di diuersità di temperamento, per constar di diuerse parti, come direi ancora della testa: vedi Galeno nel libro, de cibis boni, & mali succi. Che poi le parti del corpo dopò morte, essendo estinto il calore naturale, siyno di diuersa complessione, è cosa chiara; perciò disse Galeno nel secondo, de temperamentis: Animalia dici calida, & humida, non simpliciter, sed ad demortua collata; perciò nel primo de temp. dice il cuore è membro calidissimo, trà tutti gl'altri, & nel terzo, de Alimentis, dice che hà vna sostanza, fibrosa, e dura, & perciò difficile à digerirsi, & che tarda à passare, & se ben gli Autori per questa ragione lo facciano freddo, nientedimeno il Rasis nel terzo, ad Almans. vuol che sij caldo, & che poco nutrisca, il simile fà il polmone freddo, & secco, & di poco nutrimento.

Del

Del fegato ſono di parer molti Medici, che ſi conuerta tutto in ſangue, & ſpecialmente quel di gallina: reſtaura le forze beuendoli ſoura vn poco di vin bianco, & gl'Hebrei vſano, & lodano quello delle loro oche ingraſſate, carne in vero ſimile alla loro compleſſione. In Piemonte lodano quel di vitello, & capretto.

I ventricoli de gl'animali terreſtri, & volatilli ſono trà loro differenti. L'orecchia è cartilaginoſa, & ſecca, & poco nutriſce. La codiga ſottile, & ſecca difficilmente ſi digeriſce, & nutriſce poco. Le code de gl'animali ſono dure à digerire; mà fanno poco eſcremento.

Il muſo de' vitelli, & narici ſono di temperamēto ſimili all'inteſtina; mà più humidi, & viſcoſi, & trà queſti i più lodati ſono quei del ceruo, & dayni celebre viuanda nelle tauole de Prencipi.

De' piedi di vitelli, ſe ne fanno gelladine, come di quei del porco, incitano l'appetito, & il ſuo correttiuo, per leuarli la viſcoſità, ſono la cipolla, pepe, & aceto. Vogliono alla dyſſenteria, come ancor il loro coagulo.

La graſſa mangiata da ſe, genera flemma, & colera: E però buona à preparar l'altre viuande.

DEL DATTILO. Cap. XXXV.

Datilo.

IL dattilo è caldo, & humido in primo grado, & trà li frutti è di buon nutrimento, & è difficile à digerire, genera buon ſangue. Li dattoli ſono differenti ſecondo le regioni diuerſe, doue ſono; perche in region calda ſono più

dolci,

dolci, che nella fredda, & generan più doglie, & opilationi al fegato, & alla milza, & più tosto si digeriscono, & fanno il corpo lubrico, & generano meglior sangue.

ANNOTATIONI.

Vsitatissimi sono i dattoli nella Soria, Egitto, & quasi tutta la Costa d'Africa, per il viuer humano, & se ben nella Costa d'Italia, & Prouenza, vi siano copia di palme non si maturano però i loro frutti, se ben dicano, che sul Napolitano maturino, & che si portino poi altroue, come ancora quei d'Alessandria d'Egitto, quali si portano à Venetia, & à noi in Piemonte vengono dalla Costa d'Africa, e sono dolcissimi; mà presto si guastano: Nascono ancora in Spagna; mà non sono buoni, i più lodati sono quelli di Soria, & di Palestina, massime d'Hierico. Theofrasto, e Plinio ne fanno di diuerse sorti; perche alcuni sono senza ossa, & altri l'ano; mà in alcuni sono duri, & in altri moli: sono ancora differenti nel colore; perche sono differenti trà essi, come sono i fichi, & trà essi sono più celebri i bianchi, poco da noi cognosciuti, poiche à noi si portano quasi tutti gialdi: Altri poi sono rotondi, & tanto grossi, che in vna spica se ne ritroua, che quattro: Altri poi piccioli simili à ceci, ò faue: sono ancora differenti nel sugo. I più celebrati trà tutti erano i Regij così chiamati; perche si conseruauano solo per i Rè di Persia, e questi non si ritrouauano ecceto in vn solo giardin di Babylonia detto Bagou conseruato da Eunuchi, & sono di maggior bontà, e grandezza dell'altri. Altri ancora

Dattoli.

Varietà.

Dattoli Regij.

cora dattili, si ritrouano nell' Egitto da vna palma, nō più alta d'vn' huomo, che porta i frutti in quattro, ò cinque anni. Celebratissimi ancora sono quelli, che nascono delle palme, che nascono nelle valli di Palestina, chiamate Archelais, Liuias, & Phaselis. Et questi hanno vn sugo ch'è di gusto di vino dolce, come il melle, & rendono vn sugo latticinoso. In Cypro ancora se ne ritroua di diuerse sorti; perche alcuni sono che mai si compiscono di maturare, & si mangiano verdi d'vna dolcezza mirabile: Altri sono, che vengono da vna palma simile, & porta i frutti dopo anni tre, ò quattro, & questi sono piccioli, & l'arbor carica più de gl'altri; vn'altra specie ancora ne viene da certe palme, che hanno la foglia più larga dell'altre, & il frutto è grosso, come vn granato, longhetto alquanto, & non è dolce come gl'altri, & di questo non si ingiotisse il suo sugo; mà mastigandolo solamente si getta via. Nella regione poi meridionale sono tenuti in stima, quei domandati syagri: Appresso à questi sono tenuto in conto i Margaridi, che più tosto rapresentano vn grano, che la forma d'vn dattulo, & sono ancora così chiamati dalla forma, che hanno con le perle: Racconta Plinio vna cosa mirabile di vna palma, qual è in Chora, che porta di questi dattoli, & vna che porta i syagri, insieme con l'ocello Fenice il quale si tiene, che habbia preso il nome dall'argomento di questo albero, che muoia, e rinasca da se stesso, dice, che detta palma era carga de frutti, quando esso scriuea l'istoria: Di più dice, che i frutti sono grossi, duri, di gusto aspri, assai differenti de gl'altri di sapor ferino, quasi come quello del cingiale.

Palma mirabile.

V'era-

V'erano anche i Sandalidi, così domandati dal
lor del sandalo, & dicono che di questi non
ritrouauano eccetto cinq; alberi ne' fini d'Etyopia
rarita, & soauità mirabile: Sono anche celebra-
le cariote, non solo per vso di cibo; mà per esser
bbondanti di sugo, da' quali ne fanno habbondan-
: vino nell'Oriente: inimico alla testa: Aridi so-
o poi quei domandati Nicolaïti di gusto simile al-
: cariote, & erano così chiamati d'Augusto (come
ice Plutarco) da Nicolao Filosofo peripatetico,
ual tanto amaua, & d'altri Aedelfidi si doman-
lauano. Dopò à questi seguitano quelli chiamati
ateton abbondantissimi di liquore: dal tutto aridi
ono gli Thebaidi, & gl' Arabici, che hanno più
osto vnacrosta, che pelle, qual li circonda. Nel
Etyopia sono tanto friabili, che ne fanno farina,
er farne pane. Vi sono ancora i frutti della pal-
na, qual fà il cocco del qual trattaremo, quì ap-
resso: Come ancora per non saper, che cosa sij il
Phenicobalanum, qual dicono esser simile al po-
no codogno, & quando è maturo, che negregia, &
he all'hora si domanda Phenicobalanum, me ne
passarò à trattar delle proprietà de' dattoli: sono vti-
lissimi i dattoli mangiati, non troppo secchi allo sto-
naco, & al petto augmentano le parti del corpo,
ingrassano i macilenti: Li antichi dauano il sugo à
gl'infermi, per corroborar le forze, & per leuare
a sete, nel qual vso preferiuano gli Thebaidi: sono
buoni mangiati per chi sputa il sangue. Galeno nel
secondo, de Aliment. dice che quelli dell'Egitto sono
secchi, & astringenti, & l'altri molli humidi, &
dolci, come sono quelli domandati cariote: il sugo
che da essi si distribuisce nel corpo è crasso, & il sugo
d'essi

Vin di plma.

Virtù.

d'essi per la dolcezza, & lentore opila il fegato, & spesso il frequente vso d'essi lo infiama, ò vero che gli genera scirrho, dopò offende la milza, tardi ancora si digeriscono, offendono grandamente la testa li dattoli verdi, mangiati largamente sono nociui ad ogni cosa, i dolci hanno vn sugo caldo, & gli astringenti freddo: escitano i verdi, come i fichi flati in abbondanza, & i soldati d'Alessandro morsero per hauer mangiato dattoli verdi: Del vino di dattoli così scriue Atheneo nel lib. 14. Peruenerant iam ad eos vicos, inquit Xenophon, e quibus iussu ducum suorum commeatus capsandi erant plurimum illuc, & frumentum, & vinum, e palmulis erat, potu quidem suaue, sed graue capiti, acetumque ex elixis palmulis paratum: palmarum fructus quales in Gręcia videre nō licet, famulis apponebantur, seligebantur, quas seruarent dominis, magnitudine, & pulchritudine admirabiles, aspectu prorsus electro similes. Eas quidem arefactas in bellariorum vsum reponebant. Milites eo primum in loco palmarum cerebrum esitarunt, omnibus cui detractum id fuisset, exarescentibus, admirantibus multis eius cibi speciem, ac suauitatem quandam peculiarem, quæ tamen valdè caput tentat.

Nocumenti.

Atheneo.

Palmiti.

I palmiti poi tenerelli bianchi, quali si pigliano dalle palme, che si portano dalla Riuiera di Genoua, & molto desiderati dal Serenissimo Carlo Emanuel Duca di Sauoia, quali si mangiano crudi co'l pepe, e sale, come si mangiano i tartuffani, cardi, & artichiochi, ò sia carcioffi, sono dolci di natura temperata, & alquanto fastidiosi nel digerirli, &

questi

esti credo, che siano quelli de' quali scriue Nicandro in Georgico, pululantes in palma stolonas cindunt, cerebrumque afferunt expetitum bum adolescentibus: *Dal mezzo poi della palma detta Chamerops, vēgono ancora i Cesaglioni detti da Latini,* cerebrū, *come ancora da Greci* ἐμκέφαλον, *e come Serapione,* Cephilionem, *questi nascono nel mezzo di dette palme grandi simili alli inuolucri, che circundano i fiori, e frutti de dattoli detti Elate, di natura simile à palmiti della palma humile del Mathioli, quali vengono dalla parte prossima alla terra, che produce vn germe di forma globosa, qual ancora domandano* cerebrum, *circōdato di varij inuolucri tenerello, saporito, & grato alla bocca, qual si mangia alla seconda tauola.* — **Zeffalioni.**

Che non siano ponto astringenti, mà dolci, maturi, e che di dentro non siano guasti, corrosi, ò tarlati. — **PISANELLI. Elettione.**

Ingrassano, piacciono al fegato, sono buoni per la tosse, e fanno diuenire il corpo lubrico. — **Giouamenti.**

Nuocono à i denti; & alla bocca, e fanno venire fuori le morici, mordono lo stomaco, fanno doler la testa, & oppilano il fegato. — **Nocumenti.**

Mangiandosi cotti, e conditi co'l zuccaro, come sono gl'altri frutti, ouero mangiando appresso à i crudi, cibi acetosi, ouero conditi con l'aceto. — **Rimedio.**

Sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo. — **Gradi.**

Non sono buoni in alcun tempo, per nessuna età, e complessione, saluo che quando sono conditi co'l zuccaro. — **Tempi, Età, Complessioni.**

Le palme nascono copiosamente in Egitto, & Giudea. In Italia non fanno frutto, che si matur Nelle maremme di Spagna i frutti non diuengo mai dolci, mà aspri, e spiaceuoli al gusto. In alc ni luoghi d'Oriente se ne fà il vino, & in altri pane. Sono di queste infinite spetie, forsi sino al nu mero di 49. Questo arbore non sostien pesi, ne si la scia piegare, anzi tira in alto quei, che cercano abbassare i suoi rami, e però si pone per seg della vittoria. I dattili generano vn sangue, ch subito si muta in colera, danno nutrimento, m guastano i denti, se subito non si nettano, e si lau no ben bene. Riempiono i corpi di crudi humori, quali poi generano longhe, e cattiue febri. Il su sugo è tanto viscoso, che fà oppilationi non solo n fegato, mà ancora nella milza, in tutte le viscere & in tutte le vene.

De' dattili, essendo lor di poco, ò di nessun gio uamento, ogn'vno se ne deue astenere; poiche ec cittano dolor di testa, dolor di stomaco, & di corpo Fermano nondimeno il flusso del corpo, & messi i gargarismo, guariscono le rosioni de' cancari, ch vengono in bocca. Se si pigliaranno due dattili, quali sia cauato l'osso, riempiti di quella grana, ch si tinge il scarlato, & dati à mangiar alla donna grauida, impediranno, che non farà aborto.

L'ossa de' dattili poluerizate, & date à bere a peso di mezza oncia, con vna dramma di sangue d Draco in lachrima, & acqua di portulaca alle don- ne, che patiscono il flusso de' menstrui bianchi, l fermarà presto. Così fermarà il flusso del sangue della vessica, se si darà abbrusciata al peso d'vna dramma, con la grana del chermes, parimente ab-

brusciа-

...sciata, & beuuta. Perciò non sò come scriua ...o, che la poluere d'essi presa l'vltimo mese della ...na grauida con brodo, gli faciliti il parto con ...o dolore.

ENDIVIA. Cap. XXXVI.

L'Endiuia l'vna è seluatica, & amara, & l'altra è domestica, & hortolana, con le foglie crespe: l'vna, & l'altra s'vsa nell'insalate, & cibi. ...uella ch'è fresca, è fredda, & humida in pri...o, & quanto più partecipa d'amarezza, tan... manco partecipa di frigidità, & humidità: ...on dimeno alcuni dicono, che la seluatica, è ...edda in primo, & humida in secondo, e se ...en, che l'endiuia non generi buon sangue, ...osì, come la latuga nondimeno è di meglior ...rtù. La seluatica, è assai meglior, che la domestica, apre l'opilationi del fegato, & delle ...ene, estingue la troppa calidità, rimoue il fa...idio dello stomaco, produtto per la calidità ...'esso confortandolo, è cosa ottima mangiata ...llo stomaco caldo, ò vero empiastrata sopra. ...là di più questa singolar virtù l'endiuia, trà ...altre herbe, che la presta giouamento al fe...ato, tanto in materia calda, quanto in mate...ia fredda. Nella calda per ragion delle qua...ità manifeste, nella fredda; perche apre l'opi...ationi, & per la sua occulta proprietà mangia...a con aceto, conforta lo stomaco, & stringe ...l ventre; l'endiuia con sua radice pistata, & ...empiastrata, ò vero il suo sugo beuuto, gioua

Indiuia.

alla pontura de' scorpioni, & delle vespe, delli cattiui, & venenosi vermi.

ANNOTATIONI.

L'Endiuia, che si vsa ordinariamente è di di specie, l'vna crespa, & l'altra liscia, quell che con l'arte de' giardinieri, non è fatta bianca, buona à tutto ciò, che descriue l'Autore, & quell che è fatta bianca, è più buona per l'vso d'alimenti, che per medicamento; perche non è così gioueuole, per leuar l'ostruttioni del fegato, & milza, mà è più refrigerante: l'endiuia seluatica detta cicorea, hoggidì ancor si coltiua ne gl'horti, & s'vsa la radice cotta, & con passole, per l'insalate, & la syluestre è megliore per medicina. De' fiori se ne fà conserua bonissima, per i soprascritti effetti. Nella primauera s'vsa l'insalata del rostro di porco, che fà i fiori gialli; mà è più difficile à digerire. Di tutte le specie d'endiuie cotte, se ne fanno viuande à febricitanti. Oltre à queste si mangia la Primauera il Taraxacon, ò sia dente di Leone, che porta i fiori gialdi cotto, e crudo nell'insalate, & è più difficile à digerire, si ritroua ancora la cicorea verrucosa, ò sia zacintha, qual mangiata guarisce le verruche, come ancor mangiando ogni giorno per alquanto tempo cinque radici di cicorio strumoso del Myconio co'l melle guarisce le scrole.

PISANELLI. *Elettione.*

Quella che si coltiua ne gl'horti, ch'è meglio della seluatica, sia tenerella, che non habbia prodotto il fusto, ne faccia il latte, e che sia di sapore dolcissimo.

Rinfresca il fegato, & tutti i mẽbri infiam- *Giouamenti.*
nti, smorza la sete, prouoca l'orina, e fà ve-
buono appetito, ne' tempi che sono mol-
caldi.

Nuoce l'vso di questa herba, à quei che so- *Nocumenti.*
paralitici, ch'hanno il tremor, e lo stoma-
freddo, e ritarda vn pocchetto la digestio-
.

Mangiandosi con la nepeta, ò con le cime *Rimedio.*
ella mentucia, ò con la rucchetta, ò con al-
e herbe calde, che così se gli leua il nocu-
ento.

E fredda nel principio del secondo grado, *Gradi.*
humida nel fine del primo.

E buona ne' tempi molto caldi, per i gioua- *Tempi, Età,*
i, & per i colerici, e sanguigni, e che hanno *Complessioni.*
o stomaco molto caldo.

L'endiuia domestica è più fredda, e più humi-
la della seluaggia, & al gusto ancora più insipida,
ssendo che le cose seluaggie, hanno più sapore,
perche hanno più siccità. Gioua la domestica mol-
to al fegato infiammato, & opilato. Apre le ostrut-
tioni, purga il sangue, e sana la rogna, smorza
gl'ardori dello stomaco, & in tutto, è per tutto cor-
risponde alle virtù della Lattuca. Il sugo di questa
herba beuuto sana le morsicature delli scorpioni, e
così anco fà l'herba posta sopra in modo d'empia-
stro. Vsasi ancora di mangiarla cotta nel brodo del-
la carne ne' tempi molto caldi, & è cibo molto à pro
posito per rinfrescare tutte le parti, e viscere di den-
tro. Mangisi cruda, e cotta secondo la forza, & il
calore che tiene lo stomaco.

L'endiuia con la sua radice pesta, ò empiastra-

ta, ouero beuuto il suo sugo guarisce i morsi [de'] scorpioni, delle vespe, & d'altri animali picc[oli] venenosi. Riferisce Ramondo Lullo dell'acque, qu[ale]mente l'acqua d'inthibo, ò sia d'endiuia, raffred[da] tutti gl'affetti caldi, e sana tutte le adustioni fa[tte] d'acqua, ò da fuogo, lauandole con quella. Va[le] contra le febri terzane, & a' rinchiudimenti di v[i]scere, beuendone, & bagnando di fuori il corpo.

PISANELLI.

Eeletione. Quella specie, che fà i fiori di colore Tur[chino], che si aggirano co'l Sole, onde son[o] detti Helitropij: mà che sia tenerella, & [si] prendano le cime.

Giouamenti. Gioua mirabilmēte à quei che sentono caldo, ardore, & infiammagione nello stomaco apre senza comparatione le opilationi del fegato.

Nocumenti. Nuoce à quelli che hanno lo stomaco debole, & freddo: & il sugo che genera, è di poco, & non buono nutrimento.

Rimedio. Cuocendosi nell'acqua, e poi con oglio, & aceto, mangiandosi in insalata, ouero cruda con la Nepeta, ò altre herbe, che siano calde.

Gradi. E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi, Età, Complessioni. E buona d'ogni tempo, per li giouani, e per quei che sono di calda complessione, massime la state.

La cicoria è il più potente, & efficace rimedio, che si possa vsare per mantenere il fegato netto, purgato, & le sue strade ottimamente aperte: e pare che il fegato si goda particolarmente di questo cibo. Non si mangi cruda da quei che hanno lo stomaco freddo, e che sono soggetti à catarri: mà si

ca nel brodo ottimo di perfette carni, che se ne euerà manifesto, e notabil giouamento. In Ro- si vsa la state mangiare le cime tenerelle della oria crude, e si chiamano Mazzocchi, e seco vi nescola la Nepeta; perche non offenda lo stomaco, nell'aceto ci pongono vn poco di aglio infuso, che fà gratissima al gusto, e risueglia onnipotente- ente l'appetito, e fà sapere buono il bere. Ecci na spetie di cicoria detta da Teofrasto Aphaca, e lgarmente, Piscia al letto, e Grugno di porco, e nte di Leone: e dente di cane; qual dicono i super- itiosi, che il suo sugo incorporato con oglio, & vn- tutto il corpo fà impetrare fauori appresso a' gran- i, & ottenere da loro ciò che si desidera.

Ogn'vno può sapere si come la decottione della icoria beuuta in forma di syropo, è vtile alla gial- lezza, & alla calidità del fegat . l suo sugo beuu- o di due giorni l'vno à digiuno, ferma lo sputar del angue. La dett'herba pestata, & messa sotto la nammella sinistra, guarisce il tremor di cuore. Non posso se non biasmare i Medici del nostro tem- po, che concedono la cicoria cotta per insalata a' fe- bricitanti, hauendo scritto Galeno nel lib. della bontà de' succhi, che la cicoria è del tutto cattiua.

RVCVLA. Cap. XXXVII.

La rucula, l'vna è hortolana, & l'al- tra è seluatica, è calda nel secondo, & secca nel primo grado; mà la fre- sca è humida nel primo, benche el- la sij inflatiua: nondimeno apre le opilationi del fegato, mangiata sola induce dolor di testa, *Rucula.*

il quale con l'endiuia, & porcachia si rimuoue.
La rucula induce diuersi effetti: secondo che varie sono le complessioni, & diuersa qualità. Deuono astenersi d'essa, i colerici, & sanguinei, saluo che non si mangiasse, con le predette herbe refrigerāti. Se di quella se ne mangia assai, aguzza il sangue, rimuoue la lussuria & desicca la sua materia. Mangiata temperatamente conforta la digestione, incita il coito, & accresce la sua materia, & propriamente mangiata cotta.

ANNOTATIONI.

La rucula non si mangia, se non nell'insalata, & l'acqua distillata scaccia le renelle, & leua l'ostruttioni: il seme incita il coito; perciò cosi scriue il Martiale.

Et venerem reuocans eruca morantem.
Et quæ frugifero seritur vicina priapo,
Excitet, vt veneri tardos eruca maritos.

Item.

Iamq; eruca salax fœcunda peruenit horto.

Item Ouidio.

Nec minus erucas iubeo vitare salaces.

Di simil natura è la eruca palustre detta da Frācesi l'herbe saincte Barbe, & la eruca maritima di Corsica chiamata cinerea. L'eruca peregrina del Clusio, & la seluaggia delle foglie strette. In Spagna vsano il seme della eruca seluatica in luogo di senapa.

ENV-

ENVLA. Cap. XXXVIII.

L'Enula è calda, e ſecca in ſecondo, benche contenga in ſe alquanto di ſuperflua humidità. Noi vſiamo la ſua radice, ò nell'inſalata con la ſua amarezza, ò cotta in tortolle con oua; ceruelle, e coſe ſimili, l'vſo ſuo meglior è nell'inuerno: conforta il cuore, e mondifica il petto, & polmone da ſuperflui, & viſcoſi humori, gioua allo ſtomaco ripieno, apre l'opilationi del fegato, & della milza. Il ſuo ſuperfluo vſo diminuiſce lo ſperma, e putrefà il ſangue, conferiſce alli podagrici, alle ſciatiche, & à tutti i dolori cauſati da frigidità. Gioua al morſo de' ſerpenti: ancora hà l'enula, & propriamente ſuo ſugo ſingolar virtù nell'amazzar i vermi, & li fà vſcir dal corpo.

ANNOTATIONI.

L'Enula non ſi vſa ne' cibi, eccetto alcune volte, che ſi mette in certe compoſitioni di capone, per dar li odore, & ſi chiamano Inoloti; mà ſi mette in poca quantità. Dice Plinio, che Liuia Augusta l'vſaua continuamente ne' cibi: & che vſata da ſe ſola nuoce allo ſtomaco; mà non accompagnata con coſe dolci. In Germania fanno il vino enulato, vtile per lo ſtomaco.

Se ne fà vna miſtura di ſua radice cotta ſotto le braggie, co'l melle, & zuccaro, per gl'affetti freddi del polmone, & ſtomaco, & gioua aſſai.

FICHO

FICHO. Cap. XXXIX.

IL ficho fresco è vn poco caldo, & alquanto declina all'humidità. Il ficho secco è caldo, e secco in primo: trà i frutti il più lodabile, & che più notrisca, è il ficho maturo. Quel che non è maturo è caldo, & ardente, & è cattiuo per il suo latte; mà ben maturo è trà li cibi, che non portano nocumento, se ben che tutti li frutti siano nociui. E se ben il ficho habbia la scorza dura da padire, come la codiga, & habbi la semenza panicosa, & da lui solo sij generatiuo di mali humori, nondimeno il ficho se ben, che non sij simile di nutrimento alla carne: trà gl'altri frutti esso è di megliori, & di più grande, & lodabil nutrimento.

Le fiche bianche sono megliori delli rossi, & li rossi delli negri. Tutte le fiche, però hanno virtù d'ingrassare, se ben, che la sua grassezza presto si risolui. La principal conditione del ficho, è di generar buono nutrimento, se nello stomaco troua buoni humori; mà se esso troua mali, & superflui (specialmente il ficho secco) genera male, & penetratiuo sangue, & secco tira quelli cattiui humori alla superficie del corpo, & parti cutanee; per questo il ficho genera pedochij, & fà inhumidire la codiga esteriore, & sudare. Ogni ficho così secco, come fresco gioua al mal caduco, lenisce il polmone, & l'asperarteria, & l'asprezza del petto: apre l'ostruttioni del fegato, & della milza; se

za; se

za; se ben li porti nocumento, quando sono apostemate, per la sua dolcezza: prouocano l'orina, & scacciano gl'humori grossi dalle reni, & dalla vesica: il ficho fresco nuoce alquāto allo stomaco; mà secco non nuoce. Il secco è di mirabil giouamento, in aprire le vie de' cibi, & propriamente con la nuoce, ò con la mandola. E hà alquanto di virtù solutiua, & propriamente con l'amandole. Li primi fichi, che sono come fiori, quelli che chiamano folizani, hanno vn'humidità superflua, & indigesta, & di graue, & mal nutrimento, & difficilmente digestibile: & da questo viene, che non si possono seccare al Sole; benche si producano nella più calda stagion dell'anno, & da gl'Autori, per esprimento, s'è trouato, che mangiando la mattina à digiuno il ficho, con la nuoce, e la ruta insieme, hà speciale virtù, contro ogni veneno, & aria pestifera.

I fichi alcuni sono domestici, & altri seluatici, chiamati da Latini *Caprificus*, il cui frutto mai si matura, & gli tardiui de' domestici quali si ritrouano ancora sù gl'alberi immaturi, si domandano da Dios. Grossi, & i primitiui detti da noi fichi fiori grossi olynthi, questa parola carica se ben noi l'intendiamo per il ficho: par però, che fosse altro frutto particolare in Soria. Gli rami del caprificho cotti con la carne di bue, la fà cuocer prontamente: questi rami ancora coagulano il latte, e soglion il coagulato, come fà l'aceto.

ANNO-

ANNOTATIONI.

Fichi

NElle parti della Liguria, si ritrouano molti luoghi, quali parte dell'anno viuono di fichi secchi, come anco molti ch'habitano vicino al mar Ligustico, à Nizza di Prouenza, & tanto può la consuetudine, che sono gagliardi è forti, come se fossero nutriti d'esquisite viuande; perciò si chiamano figoni; da i fichi, che di continuo mangiano.

Vi si ritrouano ancora diuersità de fichi nelli colli, & vicino alle colline dell' Alpi, & più celebri sono i negri co'l collo lõgo, dopò questi i biãchi, in Prouenza, & luoghi maritimi, se ben siano più saporiti i bianchi, (come vuol il Benzo,) che i negri. Indi i rossi: v'è ne sono altri detti mellica, di dura corteccia, c'hanno la polpa più densa, biancheggiante, che non si corrompono così facilmente.

I più biasmati sono i piccoli tondi, e rossi. Quando comminciano à guastarsi, sono vn poco agri, & non si deuono in modo alcuno mangiare.

Alcuni sono di parer, che il vino gli corrompi più facilmente nello stomaco, che l'acqua: mangiati co'l zuccaro, non sono così nociui.

Atheneo lodò i fichi di Etolia, Caria, Paria, di Chio, chiamate da Romani calistrutie, in Piemonte lodano quei di Prouenza. Il Quercetano scriue, che la Guascogna è tanto copiosa, & abbondante de fichi, che ne notriscono i porci, & dice, che se ne ritroua di varij colori, cioè bianchi, negri, verdi, porporei, rossegianti, pallidi, & variati. In somma il ficho, & l'vua notriscono assai, come afferma Galeno, portando l'essempio de' custodi dell'vue; conciosiache

ciosiache in quel tempo gli custodi d'essi, s'ingrassino d'vua, & fichi; mà quel nutrimento è flussibile.

Prima i bianchi, secondo i rossi, & vltimamente i negri; perche quei che hanno la scorza più sottile, sono più digestibili, mà tutti senza scorza, mondi, netti, & maturi.

PISANELLI

Elettione.

Nutriscono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preseruano dal veneno, e nutriscono più degl'altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto.

Giouamenti.

Generano ventosità, quando se ne mangiano molti · e però offendono lo stomaco à quei che patiscono dolori colici, e che sono pieni di crudità.

Nocumenti.

Mangiandoci appresso granati, ò aranci acetosi, ouero altri cibi, che siano conditi con l'aceto.

Rimedio.

Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secondo.

Gradi.

Sono buoni in tutti i tempi massime nel l'Autunno. A tutte l'età eccetto à vecchi, & à tutte le complessioni, mà che siano ben maturi.

Tempi, Età, Complessioni.

I Fichi non nutriscono quanto i grani, e la carne, mà più de gl'altri frutti, e più presto. Quando incominciano à maturare, mostrano il latte, quando sono maturi il frumento, e quando sono maturissimi il mele. Sono composti di seme, scorza, e carne. Il seme non nutrisce, anzi è di natura di pietra, la scorza è dura da digerirsi; mà la carne nutrisce assai. Appresso loro si beue l'acqua fresca, perche sono caldi, sì come appresso i frutti freddi si beue

il vi-

il vino. Ingrassano, leuano il mal colore, giouano al coito, e quando sono à fatto maturi sono ancora del tutto senza pericolo. I secchi giouano alla tosse, e perche sono glutinosi, si mangiano con le noci, ò con le amandole, che così si fanno più aperitiui, e più sani. Purgano le reni, che sono sane, e non quelle che sono vlcerate dalla viscosità, mà sono alquanto ventosi. Sono caldi nel secondo grado, e secchi nel mezzo del primo, à molti prouocano il sudore, & generano pidocchi. Questo arbore per la poca radice presto inuecchia, & il suo frutto non hà nessuno odore.

Vuol il Pisanelli, che dopò i fichi si debba beuere dell'acqua, dicendo che per essere il ficho caldo, l'acqua fredda viene à contemperare la calidità loro, & per la sua grauezza, li fà presto discendere à basso, seguendo il commun parere. Il contrario dice Hippocrate. Est, & ficus cum cibis bona, & meracum vinum ab ipsa. Altri vogliono, che si beua acqua calda, per essere più astersiua della fredda, farà maggiore astersione nello stomaco, & nelle parti interiori; Come esteriormente vedemo, che più asterge le mani la calda, che la fredda. Così per la sua astersione, farà causa, che i fichi non si reteneranno longamente nello stomaco. Aristotile ne' suoi problemi, al prob. 8 della 22. sessione, scriue, che dopò i fichi, ò vero si beue acqua fredda, per stegner l'ebullitione, che si fà nello stomaco del nostro calore naturale, ò vero si beue vino puro, acciòche il vino, per il suo calore, smorzi il calore del ficho: si come vn gran fuoco suol smorzar vn piccolo. Mà lasciando tutte queste opinioni, lodarei, che non si beuesse ne

re ne acqua, ne vino dopò i fichi, ne dopò altri frut- ti humidi; mà si mangiasse qualche cibo solido, co- me pane, carne, formaggio, & poi beuer vino, & così si conseruarà più la sanità. Sogliono i fichi scacciar le superfluità, che sono nelle parte profon- di del corpo all'esteriori della cute, & perciò gene- rano pedocchi, rogna, sudori, & altre sordezze. Scriue il Sauonarola, che al suo tempo in Padoa vn garzone trouando vn baril di fichi di suo padrone, ne mangiò quaranta libre, & poi si morì Ethico.

Si legge, che il ficho hà in se questa virtù occul- ta, che essendoui qualche giouenco sfrenato, che non possa domarsi, legato ad vn ficho, subito s'adome- stica, & perde la sua fierezza seluatica. Più leggesi, ch'attacata la carne dura di qual si voglia animale ad vn ramo di ficho, subito l'intenerisce, & i cucchiari fatti del legno del ficho, fanno cuocer più presto la carne; sendo, che dal ficho esce vn va- por vehemente, che dissecca, & digerisce la durez- za d'ogni sorte d'animale. Il ficho cotto con hissop- po guarisce la tosse vecchia, & corregge i diffetti del polmone, & trà l'altre virtù del ficho (che sono pur assai) i fichi abbrusciati, & ridotti in poluere, mescolati con vn pochetto di cera, fanno vn vnguen- to stupendo, per guarir' i pettignoni, ò mule a' cal- cagni.

Il latte del ficho beuuto insieme con amandole trite, solue il corpo, & apre l'opilationi della ma- trice, & messo nell'orecchia con sugo di senape, le- ua il ciuffolo d'essa.

DEL

DEL FARRO. Cap. XL.

Farro.

IL farro è specie di formento, che vsano ne' cibi, & è di natura quasi temperato; mà inclinante à qualche calidità, è di buon nutrimento, genera lodabil sangue; mà il suo superfluo vso, genera opilation di fegato, & milza: & nuoce à quei, che hanno le pietre, & arenelle nelle reni, & vesica. Quando è fatto, d'orzo, ritiene le facoltà dell'orzo.

ANNOTATIONI.

Far nome generico.

Far Clusino.

QVesta parola Far era nome generico d'ogni sorte di formento, come ben recita Columella nel libro 8. cap. 5. Perciò si diceua far Triticeum, *per il tritico, far* Hordeaceum, *per l'orzo, & far* Adoreum, *il qual vogliono, che sia il far Clusino, qual depinge il Dalemcampio nel primo dell' Hist. delle piante, qual produce l'arriste longhe, e pongenti, con molti folliculi, quali inuoltano il grano, longo, e sottile, canulato assai in profondo, arido, che difficilmente si caua; perciò ben disse Plinio nel lib. 18. cap. 8.* In area non exteri, vt triticum, hordeum, siliginem, sed tostum purgari, vt panicum, milium, quæ cum folliculis cruda seruntur: ac ideò far minimè tostum cum vaginulis ad satum seruari; *E questo tal farro in Piemonte si tien tal volta à vender nelle speciarie, e credo che sia quel del Benzo, qual si domandaua,* adoreum, *ancora de gl'antichi.*

Chiamano

Chiamano ancora Farre, in Piemonte la Zea, sia spelta scorticata, qual da Milanesi si doman- a Alga, quasi Alica, come la chiamauano gl'anti- i, come si può veder in Dios. nel lib. 2. cap. 89. ue dice plus alit quã oriza, aluum magis choi- et; stomaco longè vtilior, *e Galeno nel primo lim. così dice,* valenter nutrit succumque len- m habet, siue in aqua duntaxat coctam cum ulso, aut vino dulci, aut etiam adstringen- , &c. *Questa grana di Zea, che gl'antichi ne fa- ano l'Alica, si fà ancora hoggidì in Sicilia, e la iamano Farro, come ancora faceano i Græci, co- e recita Dionisio Halicarnass.* Nominabant, pri- i Romani sacras nuptias vocabulo suo, φαῤῥα α, quia coniuges vescerentur eodem, φαῤῥῶς, uod nos Græci Ζέαν, dicimus, *e così ancora As- epiade, appresso Galeno nel 9. ph. loc cap. 3.* φαῤῥὸ, καλοῦσι Ζέαν, *Cioè Farro, qual chiamano Zea, e sì ancora la più parte del Farro, che s'vsa in iemonte, e la Zea domandata da Salassi spiota alla voce corrota Italiana spelta, e pirra dell'istes- virtù del Far clusino, e si dà à sani, & amala- , ancora si fà la Zea dell'olyra detta da Fran- si Arinca; mà nutrisce meno, come ancora la Ti- ha del Dodoneo, domandata da Francesi Meteil; mà lcuni vogliono, che la Tipha sia à noi incognita. el resto altro non è il Farre del Tritico, ò formen- , che il grano scorticato al mollino domandato se- ola, qual si porta à noi di Genoua, e la fanno in ardegna, e Sicilia, per hauer i loro grani più gros- , e bianchi commodi per farla: del Far di for- ento Plinio nel lib. 18. cap. 7. così scrisse,* popu- um Romanum Farre tantũ è frumẽto CCC.

Zea, ò spelta, ò pirra esser il Faro volgare.

Galeno.

Olyra, e Typha.

Semola è il far di formento.

annis vsũ Verius tradit. *Questa si laua, et poi fà cuocer al buon brodo, tall'hor alterato per febri[...] tanti, ò vero aggiongendoui tall'hor latte di semen-za di melloni, ò cocumeri, & è cibo temperato, [...] facil digestione, che non graua lo stomaco, e no[...] infarcisse. Quel d'orzo qual scriue il Benzo, e l'orz[...] mondato dalla sua arista, e spoglia chiamato Gym-nocritôn, del qual se ne fà minestre, come ancor[...] con il brodo, & tall'hor per gl'amalati se ne f[...] l'orzata per gl'infermi, come si dirà altroue. L'vl-timo è il Farre d'auena fatto di grossa auena negr[...] de' monti, qual si spoglia da sue ariste, come si f[...] dell'orzo, e la mangiano i paesani dell'Alpi Cotie, e nel Marchesato di Saluzzo, e ne fanno minestre, come del Farro, e orzo per gl'amalati, qual dico-no esser più detergente, e di più facil digestione, [...] questo cibo l'vsaua molto il Signor Iofredo Gamba-rana, Corifeo de Medici de suoi tempi, nel Piemõte, è hoggidì i Medici del Marchesato di Saluzzo, e gli paësani lo chiamano Gruz d'auena, ò biaua. Il vol-gare poi è il Clusino, e la zea, ò sia spelta delle qualità datteli dal Benzo.*

Orzo mondo.

Auena monda

DELLE FAVE. Cap. XLI.

Faue.

SOno le faue fredde, e secche di tem-peramento. Le verdi sono alquan-to humide, & sono peggiori; per-che generan superflua humidità, & nuoceno assai più allo stomaco. Tutte le faue sono di dura digestione; per la loro ven-tosità, & sono molto inflatiue; perciò man-dano vapori, e generan grauezza di testa, & ingros-

Faue verdi.

Nocumenti.

grossano i spiriti del capo, & escitano catti- sogni. Le megliori sono le scorticate e fran- che quelle che si mágiano con la guscia. La nga loro remollitione, & la molta decottio- , & specialmente mangiate con le specie, & herbe calde, gettando ancora via l'acqua del- loro prima decottione: rimoueno la loro ntosità. Conferiscono alla tosse, & al pet- lenificandolo: mangiate con l'aceto, & lo- scorze astringono il ventre.

Faue scorticate.

Corruttione.

Virtù.

ANNOTATIONI.

E Faue sono di due specie, cioè picciole, delle quali v'è ne sono delle bianche, & negre: & grandi chiamate da noi barauantane, quali sono doppio più grosse; la cui farina è meglior dell'al- , & ne fanno alcuni pane, per il vitto de grega- , ò vero la mescolano con altra farina: Del pan faua ne ingrassano i bestiami nell' Inghilterra. Si angiano verdi, & secche scorticate: Le verdi so- più refrigeranti, & meno essiccanti, che le sec- e, & queste scorticate, sono di maggior nutri- ento, & conferiscono al petto, & s'vsano nella uadragesima in molti modi. Le fresche si man- iano con la guscia loro cotte prima, & indi con ceto, e pepe, & sono astringenti, ò vero tirate ori dalla guscia fresche, cotte al buon brodo, se nè minestra di nutrimento mediocre, & manco noci- dell'altre: specialmente con suoi correttiui, che no il pepe, saluia, & vn poco di maggiorana, & l tempo di vigilia, con l'oglio, ò butiro; Altri vo- iono, che grauino lo stomaco più dell'altre, e ciò

Faue di due sorti.

Faue verdi.

Faue scorticata.

Faue fresche

Faua secca. fanno crude; poiche cotte con suoi correttiui non n[uo]ceno tanto. La faua secca cotta co'l buon brodo ò vero con la carne di porco, come fanno in Pi[e]monte ne' giorni di Pentecoste, ò vero nella settim[ane] & annuali per eleemosyna de loro defonti: quali [si] donano à poueri: hanno le qualità, che scriue il Be[r]zo. La scorticata, non e così difficil al digerire, & [se] ne fà diuersità di viuãde, come minestre, e pollent[e], & sono di gran nutrimento, e buone per il petto e tosse, massime co'l butiro; mà genera vn sangu[e] crasso, come ancor crassi, viscidi, & terrestri hu[mori], da i quali si generan li calcoli nelle reni, & altri simili mali. Il suo correttiuo è il porro, & pe[]pe. Il Mercato dubita se la faua, che noi vsiamo sia quella, che scriue Gal. mà per esser questa co[sa] ambigua, io la tralascio: Pitagora vietò il suo vso credendo ancora, che fossero piene d'anime de morti com'ancora perche perturbano l'animo, come recit[a] Platone, & Empedocle dice. Ah miseri à cyamo[rum] miseri, subducite dextras.

Virtù.

Nocumenti.

Correttiuo.

Della qualità della faua, Dios. (come dice il Cor[]nario nel embl.) vole che sia temperata trà il caldo, & freddo. La sua farina è detersiua, il suo pane graua lo stomaco. L'empiastro fatto con essa farina vino, et acqua e vn poco d'oglio rosato gioua all'infiaggioni, e contusioni de' testicoli. L'acqua distillata delle guscie verdi prouoca l'orina, mitiga l'ardor d'essa, & gioua alla calda intemperie della matrice.

Farina, e sue virtù.

Acqua.

PISANELLI.

Grossa, netta, lucida, senza macchie, e che non sia stata forata da' vermi, che sono detti Gurguliones.

Elettione.

Giouamenti. E buono rimedio per leuar le vigilie, sana[r] la do-

la doglia di testa, detta Hemicranea, & ingrassa il corpo.

Genera molta ventosità, fà stupidi in sensi, fà venire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione. *Nocumenti.*

Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere sin tanto, che sia disfatta. *Rimedio.*

E fredda nel primo grado, & secca nel secondo. *Gradi.*

E buona ne' tempi freddi, per le genti rustiche: & la tenerella per quei, che hanno lo stomaco caldo. *Tempi, Età, Complessioni.*

La Faua genera molto vento, e però ella nuoce à quei, che patiscono i dolori colici, fà le carni assai molli, & induce sonnolentia, senza la scorza diuiene assai megliore, percioche ella astringe, & opila, e la midolla netta, monda, & asterge: chi vsa le faue getta horribili sospiri. La faua fresca, e verde è fredda, & humida, e genera flemma, la secca si deue cuocer senza scorza, tanto che si dissolua, aggiongendoui molto pepe, ò canella. La verde genera molti escrementi. Se le galline mangiano la faua, l'oua loro facilmente si spezzano. Genera opilatione, facendo nella carne quello che fà il fermento nella pasta.

Possede ancora la faua molte virtù; percioche franta gioua all'asprezza del petto, & del polmone, & l'acqua delle sue corteccie fresche, fatta per bagno di maria, è mirabile à prouocar l'orina, & se con essa si distilarà zuccaro candido, giouarà alle carnosità della verga. Il suo fiore distillato per vetro, fà vn'acqua buona per lauar il volto alle

donne, & esso suo frutto causa più presto dann[o] mangiandolo, che vtile; perciò che causa pazz[ia] & altri mali effetti. Per questo basti per adesso quanto d'essa se ne troua scritto. La cenere de i g[ambi] secchi, impiastrata con songia di porco, gioua a [la] sciatica, & à i dolori freddi de' nerui, & sparsa [in] terra, fà nascer presto il petrosello.

DE' FONGI. Cap. XLII.

Fongi, e tartufali, Qualità.

TRà li fongi, e tartufali v'è differen[za] tia, come diremo nel cap. de tart[u]fali. Li fongi sono freddi, & hum[i]di nel quarto, se ben alcuni dic[o]no nel terzo, sono i fongi di difficil digestio ne, generan grossi humori; perciò l'huom[o] deue guardarsi di mangiarli; percioche gene ran stupore ne' membri, fanno dolor di ven tre, generan apoplesie, difficoltà d'orina, pu trefattioni, & indi ne segue tall'hor la morte.

Fongi buoni, & altri cattiui.

De' fongi alcuni sono mortiferi, & altri nò. Quelli che sono negri, & nella loro sostan za verdi, ò di color azuro, sono del tutto mor tiferi.

Note de' cattiui.

E quelli che nella loro superficie ritengon[o] vna humidità viscosa, & apparente putrefat tione sono ancora simili. Quãto alla loro bon tà, si deue star alla relation de gl'esperti, & ch[e] habitano ne' paesi doue nascono: nientedime no ancora quelli, che sono esperimentati ne cognoscerli, sogliono ancor tal volta inganar si.

Fongi tutti pericolosi.

Poiche la specie del fongo buono, è diffi cile à cognoscer: poiche pono tutti acquista[r]

mala

nala e venenata qualità, essendo che li fongi
nascono da vaporosa putrefattione, & non da
ropagation di seme, ò da radice, come gl'al-
ri vegetabili. La onde la minera del suo na-
imento, potrà esser sulphurea, ò produttiua
'altro veneno. Deuono adunque guardarsi
uelli che vanno à coglier li fongi, di schiuar
uei ancora, che nascono appresso à ferro ru-
inoso, ò vero appresso à gl'arbori venenosi, ò
ero che li possano participar qualche mala
ualità, come è l'oliua: se ben ch'ancora d'es-
alcuni siano buoni. Bisogna ancora hauer-
ire di non pigliar quelli, che sono appresso le
auerne de' serpenti, rospi, & delli vermi ve-
enati; perche da questi se ne veduto mali es-
empi, & molte fameglie per mangiar tali fon-
i sono tutti morti, in vna notte. Si deue per-
iò fuggire la loro comestione; mà se pur al-
una volta vi inganasse, il suo sapido sapore, &
he per questa bisogni che l'intelletto vbedi-
ca al sentimento: all'hora deui annotare, che
li peri sono triaca delli fongi. Mangiar adun-
ue, si deuono allessati con li peri insieme, ò
ero con le sue foglie, & poi si deue gettar via
a prima acqua, & indi ricuocerli sino alla de-
ita perfettione nella seconda acqua, & poi si
euono condir co'l pepe, & sale, ò specie cal-
le. Si deue ancora dopò à essi beuer vino buo-
no, e puro; perche in questo consiste la teria-
al virtù. E ancora vtile mangiarui sopra pe-
i; mà già non quelli, ne' quali sono stato cot-
i con gli fongi.

Auertimenti.

Oliua imprime mala qualità hà fongi.

Cauerne d'animali venenati

Antidoto.

ANNOTATIONI.

Bolletti.

SOno sempre stati tenuti i bolletti, ò siano fo gi in gran stima appresso gl'antichi, come b recita il Martiale, Argentum, atque aurum f cilè est, lænamque, togamque mittere: bol tos mittere difficile est.

Horatio.

Vso pernicioso.

E se ben il loro vso sia pernicioso, che perc Diocle Caristio gl'anumera trà le viuande rustich mà per il loro piaceuol gusto alletta ancora i rich e grandi à mangiarne; perciò dicono, che Carlo n no Duca di Sauoïa morse, hauendo la sera inan mangiato fongi in quantità à Vercelli, con risi della vita del suo maggior Domo: e Plinio dice, c Claudio Cesare fù d'Agrippina auellenato con i fo gi inonti co'l veleno, acciò succedesse nell'Imper Nerone suo figliuolo; perciò erano domandati essò i bolletti, cibo de Dei; per hauer causato morte à Cesare, il quale lo collocauano nel nume de' Dei, è Iuuenale nella 5. satira.

Carlo IX. Duca di Sauoia morto per fongi.

Agrippina veleno.

Claudio Cesare.

Iuuenale.

Vilibus ancipitis fungi ponentur amicis.
Belotus domino, sed qualem Claudius ed
Ante illum vxoris, post quem nil ampli
edit;

E nella satira sesta-- minus ergo nocens er Agrippinæ bolletus, si quidem vnius præco dia pressit.

Ille senis tremulumque caput descende
iussit in Cœlum.

Clusio ne fà due specie.

E se ben il Clusio ne habbia fatto due distintion cioè di quelli, che sono escolenti, e de gl'altri v nenati, sono però tutti di pernicioso sugo; perc

Albe.

Atheneo nauigando nell' Isola d' Icaro, e iui ritrouando vna madre con due fratelli, & vna vergine morti, per hauer mangiato fongi così scriue. Atheneo.

Sol qui perpetuò cœlorum tramite curris.
An visum facinus huic simile ante tibi est?
Pars eadem lucis geminos cum virgine fratres.
Abstulit, & matrem; quatuor vrna tegit.

Et io dell' Anno 1599. mentre curauo la peste in Polonghera ritrouai tutta vna casata, quali stauano moribondi, per hauer mangiato fongi, da noi chiamati porcini, e furono da me curati con vn' antidoto, qual io haueua nelle mani contra le peste, qual conteneua in se antimonio preparato, e per gratia del Signor furono guariti; il simile dell' Anno 1611. stando in Scarnafiggi curai tutta vna fameglia, quali haueuano mangiati fongi, chiamati sanseroni, & erano da essi suffocati, e senza loquella, e gli curai con la fuligine d'antimonio, e altri antidoti, & altre fameglie alla giornata muoiono per mangiar fongi, e Plinio dice, Venenis accommodatissimum familias nuper interemere, & tota conuiuia, Annęum Serenum præfectum Neronis vigilum, & Tribunos, & Centuriones. Quæ voluptas tanta ancipitis cibi? *Ilche confirma ancora il Mercato:* Sed quid memorem eorum vires in necando? quid alimentum? si quidem satius, & tutius esse arbitror, eos potius ab vsu cibariorum ablegare, quam gustus gratia in incertum periculi modum incidere. *E così essendo di mala qualità, essorto ogn' vno à volersene astenere; poiche secondo Galeno sono freddi, e humidi abbondantemente;* Historia. Plinio. Mercato. Qualità.

perciò

perciò s'accostano alla facoltà venenata, e ch'amazza per hauer vna qualità mista putredinosa, e nel libro de alim. lodò i bolletti, i quali si pensa il Clusio, che siano quelli, che quando spontano fuor di terra, hanno figura ouale, e sono circondati d'vna membrana sottile, chiamata da Plinio volua, la qual si perde, mentre vanno crescendo, e restano tondi, & lissi nella sommità della loro testa, e sotto rimangono striati, e rugosi co'l piede annullato, e sono di color croceo, e il Clusio scriue, che in Hungaria tingono il brodo di color medemo, che pare che vi sia sciolto il zafferano: Questi sono tenuti meno nociui, di raro gli salano, & seccano, si cuoceno, & acconciano co'l brodo grasso, grassa, butiro, e speciarie, e petrosilo, sale, & si fanno cuocer al forno, ò sù le braggie: In Hungaria gl'acconciano co'l cremor del latte, e pepe, ò ouero gettano via il piede, e dentro la cocola vi mettono butiro, e vn'ouo, e gli fanno cuocer sù le braggie, ò vero cotti, e sminuciati, gli mescolano con gl'oui, e si fanno frigger co'l butiro nella padella, ouero s'acconciano co'l brodo, pan trito, aceto, & aromati: li rustici à noi gli cuoceno prima nell'acqua, e gli frigono all'oglio, e butiro, e poi gli condiscono con aglio, ò pepe, agresto, & aceto: questi sono chiamati da Piemontesi reali, nascono nell'Autunno nelle selue, & quercetti, che si tagliano.

Fongi regali.

Li secondi in bontà quanto al gusto sono i silli, ò siano ammoniti, chiamati da Piemontesi porcini, e da Latini suilli, quali vengono due volte l'Anno, cioè nell'estade, e nell'Autunno ne' boschi sotto le quercie, come ancor in luoghi inculti, come dice Nicandro ne' georgici, come recita Atheneo.

fongi porcini.

Nicandro.

Oleis

--oleis inimica propago.
Quercu, & puniceæ malo, tristissima pestis,
Illicibus, quæ venit fungus grauis, atque lethifer.

Come ancora dice Plinio, Robur cupressus, & pinus noxios pariunt fungos, item fagus, *questi che nascono sotto le quercie, se ben siano rimprouerati, sono però i più vsitati nel Piemonte, hanno il piede grosso, la cocola tonda, e spessa, di sopra sono di color fuliginoso, e sotto bianchi, quando son piccioli, & hor di color trà il negro, e biancheggiante, quando seno grandi, vengono abbondanti nelle prime pioggie dell'Autunno, si deuono elegger gl'autonnali piccioli, bianchi di sotto, non tarlati, si deuono schiuar quei nati appresso le cauerne d'animali venenati, e morti, ò vero appresso panno, ò ferro, ò altra cosa di venenata qualità, ò che siano toccati d'animali velenosi, questi cotti diuentano viscosi, si cuoceno nell'acqua aggiongendoui tall'hor pan negro brustolato, peri seluatici, e aglio, si mangiano cotti co'l sale, & pepe, ò vero si condiscono come i reali, sono ancor buoni cotti con l'oglio, e sugo di limoni, e pepe: si condiscono per tutto l'Anno co'l sale, ouero nell'aceto, ò agresto, ouero con l'oglio d'oliua, pepe, e sale, alcuni gli seccano al Sole infilzati per tutto l'anno.*

Plinio. *Elettione.* *Conditura.*

Questi salati s'vsano per la quadragesima, & non sono tanto nociui, come mangiati freschi per esser corretti dal sale; di questi v'è ne vna terza specie, che nascono sotto le quercie chiamati da Piemontesi bolletti ferreri più piccioli di color ferrugineo, di pessima, & venenata qualità, sono quasi sempre tarlati, e d'alcuni rustici sono conseruati, & questi

Bolletti.

credo che ſiano gli rimprouerati da Nicandro: V'è ne vn'altra ſpecie tondi, bianchi di ſopra, & ſotto roſſi come ſangue co'l piede curto, naſcono molti inſieme duri nel romper, & reſtano di vario colore, e queſti ſi ſalano ancora da ruſtici, e ſono di mala qualità. Naſce ancora nell'Hungaria circa la feſta di S. Michaële vn fungo quaſi di ſimil fatezza, di tanta grandezza, & craſſezza, che vn ſolo è ſufficiente ſatiar in vn ſol paſto vna fameglia intiera.

Fongo d'Hungaria groſſo.

Dopò à queſti ſeguitano i fongi, quali vengono ſotto il popolo bianco, quali ſono più viſcoſi; mà giudicati dal Porta meno nociui de gl'altri, e queſti ſi chiamano d'alcuni crauette. Queſti ſi mangiano piccoli, s'acconciano come i porcini, ſi conſeruano ancora come eſſi, e vengono vn poco più tardi, i vecchi ſi biaſmano, e ſono d'ingrato ſapore.

Fongi del popolo.

Sotto à i Popoli ancora naſcono certi fongi chiamati da Piemonteſi Terroni; per ſtar vicini alla terra, & non ſono tondi come gl'altri; mà alcune volte di forma triangolare, bianchi di ſopra, & liſſi, duri, & queſti li mangiano cotti, e fritti, oltre la mala qualità ch'hanno, ſono ancor più difficil al digerir de gl'altri, & trà queſti ſi biaſmano del tutto quelli che rompendoſi ſono alquanto laticinoſi.

Terroni.

Naſcono poi ne' prati, e ne' paſcoli la terza ſpecie de fongi, come ancor la ſettima ſpecie deſcritta dal Cluſio di forma ouale, biancheggiante di ſopra, di ſotto ſolcati, di color negreggiante chiamati da Piemonteſi Sanſeroni, quali vengono due, ò tre volte l'anno, & credo ſiano quelli celebrati da Horatio, come più lodabili.

Sanſeroni.

- - pratenſibus optima fungis.
Natura eſt, alijs malè creditur.

Queſti

Questi si pensa il Porta, che siano i bolletti reali; mà il Clusio giudica, che siano questi altri.

Nel mezzo dell' Autunno nascono nelle campagne, e pascoli, i fongi domandati da Italiani Conoccielle, & da Piemontesi Cucamelle, le quali sono del tutto bianche con il piede annullato, & queste s'acconciano come i bolletti reali, e non si conseruano, e non sono così viscosi, come gl'altri. E le più grandi si chiamano bologne.

Conoccielle.

Vsano ancora mangiare i fongi intercisi, quali vengono nelle selue cedue, & ombrose, e da vna gamba sola spargono molti branchi di mirabil forma, & Gio. Battista Porta dice, che v'è ne sono tanto grandi, che à pena l'huomo può abbracciarne vno, di peso di settante libre, assai commodi per pascer vna fameglia in vn giorno, & questi grandi si chiamano da Napolitani gallinacci, e i piccioli gallinele, di questi piccioli ne vengono assai nè boschi del Piemonte, & li condiscono come gl'altri, sono alquanto odorati, & di difficil digestione; fà mentione il Porta d'vn fungo bianco, odorato tanto soaue al gusto, che si mangia crudo, & senza pericolo, si da à gl'amalati, & si chiama ricchione, quasi Rè de' fongi: fà ancor mention del fongo domandato peperele bianco, il qual mangiandolo arde le fauci, come il pepe, e nasce nell' Autunno; scriue ancora de' fongi chiamati gallucci, quali vengono due, ò tre vniti insieme, bianchi, senza macchia, simile alla cresta d'vn gallo, d'odor di zafferano alquanto pelosi.

Fongi intercisi.

Celebratissimi in Piemonte, come ancora in altre parti sono i fongi da Napolitani chiamati spongiole, e v'è ne sono di peso di tre libre, & da Piemontesi

Spongiole.

montesi pongole, per hauer forma di sponga, e da Francesi morillions, piramidali alla forma d'vn frutto d'vn pino, in ogni parte concauati; nascono nell'Alpi sotto li abeti, & in Piemonte sotto li aceri, & olmi, & alcune volte sotto le quercie vengono la Primauera, si mangiano fritti, come gli altri, & s'acconciano ancora co'l brodo, & specie aromatiche, & questi ancora s'è osseruato, che non habbino mai fatto danno alcuno; di simil natura; mà meno soaui al gusto sono le monaccielle di Napolitani, di color negro; lodatissimi sono ancora li prignoli de Romani, che vengono al mese d'Aprile, quando vengono le pioggie, odorati, soaui al gusto, & che non portano alcun danno, nascono nelle selue sotto l'ombre delli arbori, & sempre repullulano nel medemo luogo, è si perdono quando l'albero si taglia. Hermolao dice, che sono innocentissimi i fongi di Primauera, che nascono ne' roeti, e spine chiamati pruneli, & spinole, ò carduele.

Monaccielle.

Prignoli.

Nel fine poi delle vendemie vengono i piccioli fongi chiamati da Piemontesi famigliole, così domandati per nascere gran copia insieme in vn solo caule. Questi sono la sesta specie descritta dal Clusio; nascono alle radici delli alberi, e ne' spini, & pruni seluatici, e le più celebre in Piemonte sono quelle, che vengono alle radici delle noci, onde ben dice il Porta, summa est, quod vnaquęque regio suos populares habet. Perciò Nicandro lodò molto quelli che vengono alle radici de fichi.

Famigliole.

Nicoandro.

Cum fuerit ficus multo sub stercore tecta.
Si mox perpetuò fluxu consperseris illam.
Innocui surgent radicibus vndiquc fungi,
Quos tu ne vertas, radicem cædito nullam.

Ilche

Ilche par che confermi Plinio, così dicendo; sed his aberit, inquit, veneni argumentum, quo si milior fuerit arborum fici: *Altri dicono, che i più lodati sono quelli, che nascono alle radici del popolo Alpino. Plinio lodò quelli della quercia, & biasma quelli della rouere, ilche si meraueglia il Porta, Atheneo lodò come famigliari, & senza nocumento i minuti, molli, e friabili, che nascono sotto li olmi, & l'albero picea: Il Porta dice, che trà tutti i fongi esser megliori, quei che nascono alle radici del sambuco, quali si mangiano l'inuerno. Nel resto sono questi piccioli fongi viscosi, di difficil digestione, generan humori pituitosi, si conseruano salati, si condiscono ancor con l'aceto, come gli altri piccioli fongi per vso di quadragesima: Questi come tutti gl'altri, che nascono d'alberi non venenati, non sogliono causar li accidenti de gl'altri fongi produtti della terra.*

Plinio.

Vengono ancora nell'estade certi fongi alli salici rossi, & teneri chiamati da Piemontesi vacchete; si mangiano quando sono teneri cotti, & fritti inuolti prima con la farina, & conditi con agrumi, sale, e pepe, ò aglio, che sono refrigeranti, difficili al digerire, tardi discendono, & sono di poco nutrimento: alcune volte se ritrouano alle quercie, & si chiamano lengue, & sono di simil qualità: Il Mathiolo scriue, che ne nascono a' larici ne' monti d'Anania al peso di trenta libre, di color d'oro intertagliati à l'intorno, senz'alcuna amarezza, e gratissimi ne' cibi.

Fongi de' salici, e quercie.

Fongi de larici.

Nascono ancora i fongi da certi sassi, quali si trouano nel monte Vesuuio nel Regno di Napoli, come ancora nel monte Gargano d'Apuglia, i quali

Fongi artificiali.

sepolti

sepolti vn palmo sotto terra, & sparsaui acqua calda soura producono fongi frà sette giorni, alcuna volta pileati, & tal volta fanno turioni diuisi in rami, il simile dice Dioscoride, che nascono fongi innocenti dalle scorze tagliate minutamente dal populo bianco, & negro, sepolti in terra, & stercorati.

Il simile dicono, che produce la terra, quando hanno posto il fuoco ne' luoghi, doue vi sono calami, e spini irrigata dalla pioggia, ò vero con arte sparsaui l'acqua con vn lenzuolo; mà non sono poi così saporiti. S'è ancora ritrouato per esperienza, che aspergendoui la decottione de' fongi soura il terreno grasso, che produce da lì alquanti giorni noui fongi. Quanto à gl'altri fongi tanto escolenti, come venenati, chi desidera saperne più à pieno, lega il Clusio nel suo lib. de fongis, & il Porta nel suo lib. de villa rustica; perche noi intendiamo sol trattar de nostri, quali vengano in Piemonte, & in altre parti d'Italia; l'antidoto de fongi dice Galeno esser l'ossimelle tuolto da per se solo, ò verò con l'hisopo, & origano aspergendoui soura vn poco di spuma di Nitro.

PISANELLI.

Eeletione. Quei, che nascono ne' prati l'Aprile, detti prignoli, ouero i prataioli, ouero quelli, che paiono rossi d'oua, che si chiamano volgarmente bolletti.

Giouamenti. Sono molto stimati nelle mēse; perche fanno venire appetito, & riceuono tutti i sapori, che lor si danno.

Nocumenti. Causano lo stupore, e l'apoplessia: e molti sono morti per il loro veneno: e altri suffocati per hauerne mangiato troppo de' buoni.

Se

Se prima si mondano, e non mutano color, e poi si cuocano con pere acerbe, basilicò, pane, aglio, e calamento, e poi si condiscano con oglio, sale, e pepe. **Rimedio.**

Sono freddi nel secondo grado, e humidi nel terzo; mà riceuono facilmente ogni qualità del condimento, che lor si dà. **Gradi.**

Questi nõ sono mai buoni in nessuno tempo, à nessuna età, & per nessuna complessione; perche fanno più danno, che vtile. **Tempi, Età, Complessioni.**

Dioscoride pone due specie di fonghi, cioè buoni, e mortiferi; con tutto ciò se ne veggono molte, e varie sorti per ogni parte. Quei, che sono afatto senza pericolo, sono i Prignioli, e quei, che si colgono ne' prati, detti volgarmente Prataiuoli: onde disse Horatio, Pratensibus optima fungis natura, cæteris male creditur. *I porcini sono stimati buoni ancora essi; mà bisogna mondarli, e tagliarli, auertendo, se si cambiano in colore pauonazzo, turchino, e negro, che questo è segno di veneno: onde molti, che gli hanno posti intieri à cuocer sopra la graticola, non accorgendosi del diffetto sono morti. In Napoli, & in Roma sono pietre, che bagnandosi d'acqua tepida, fanno fongi d'ogni tempi. Quei, che sono buoni, mangiandone troppa quantità, suffocano. Quei, che si salano, diuentano sicuri co'l benefitio del sale. Bisogna ò lasciarli à fatto, ò mangiarne molto pochi, e beuergli appresso vin buono; mà in poca quantità. Generano la pietra co'l continuo vso.*

Produce parimente la terra i fongi, quali sono, & essi freddi, & humidi, & quasi della medesima natura de' tartuffi; mà nuocono molto più facil-

mente, & strangolano presto, onde è nato il prouerbio, Tanquàm fungus strangulat.

Sogliono nuocer i fongi per molte cause, ò vero per lor malitia, essendo, che v'è ne sono di quelli, che nascono venenosi da se, ò vero per esser nati in luogo cattiuo, come appresso qualche muro, ò herba venenosa, ò sotto qualche arbore, che li corrompa, come l'vlino, ò vero appresso qualche ferro ruginoso, ò che gli sia stato sopra qualche animale venenoso, ò vero per esser mal'acconci nel cuocerli, senza correggerli, non mettendo lor, quando si cuocono, ne pane, ne pero, ne aglio: ò vero per mangiarne in troppa quantità, che per l'abondanza del loro humore crasso, & fredd o, causa strangolatione. Et in tal caso, si procuri il vomito, si beua buon vino: & frà l'altre cose, il sterco di gallina poluerizzato, & dato à bere, ò lor theriaca.

DE FAGIVOLI. Cap. XLIII.

Fagiuoli, è suoi nocumēti

I Fagiuoli sono caldi, & humidi in primo. Generan humori grossi, & sono inflatiui, molificano il vētre, ingrassano, prouocano l'orina, giouano al petto, & al polmone. Grauano il capo, generan sogni spauenteuoli. Rimoueno il loro nocumento, la senapa, origano, pepe, e vin puro.

ANNOTATIONI.

Fagiuoli più lodati.

SOno i fagiuoli vsitatissimi appresso il volgo, i più lodati sono quelli d'Astegiana, & massime i rossi: i bianchi sono cattiui. Gli piccioli teneri verdi

nell'estade, dentro le loro vagine se ben, che siano di cattiuo nutrimento, sono però dilettevoli, prima cotti nell'acqua, poi inuolti nella farina, & fritti con l'oglio, & appresso spargendoui sopra aceto, sale, & sugo de' limoni, ò agresta, & incitano l'appetito: il suo correttiuo è il pepe.

Fagiuoli piccoli con sue silique.

Il fagiuolo cotto co'l latte di vacca: aggiongendoui poluer di pepe longo, galarga, e zuccaro è buono, per generar copia di sperma, & per l'vso venereo. In Francia se ne fà vn'acqua buonissima, per lustrar la faccia, qual lenisce la pelle, & la rende morbida. Piglia farina di fagiuoli bianchi, medolla di bianchissimo pane, di ciascun vna libra: vna zucca bianca tenera, infusa per vna notte nel latte, & tagliata in pezzi, di semi scorticati di melloni onc. v. di animelle di persiche mondate onc. iij. granelle di pino fresche mondate onc. vj. vn colombo picciolo domestico con sue piume, purgato solo dalle budella: pistansi ogni cosa da se, nel mortar di marmor, & mettansi ogni cosa à bagno maria à distillare, & si conserui l'acqua.

Cotti co'l latte.

Acqua per la faccia.

I fagiuoli de gl'horti, chiamati da Galeno Dolichi, & dal Matthioli Smilace: sono più viscosi de gl'altri, & più flatuosi, & si mangiano, come i soprascritti: questi ancora prouocano l'orina, fanno sogni torbolenti, e nutriscono come i piselli.

Dolichi.

PISANELLI

Elettione.

Che siano rossi, ouero, che tirino al rosso, che non siano forati, e che al fuoco facilmente si cuocano.

Giouamenti.

Fanno orinare, prouocano i mesi alle donne, & ingrassano il corpo.

Nocumenti.

Fanno molto vento, inducono la nausea, grauano lo stomaco, fanno cattiui sogni, ver-

tigine, & riempiono il capo.

Rimedio. Cuocendosi con oglio, sale, pepe, senape, & aceto.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado, mà temperatamente.

Tempi, Età, Complessione. Si possono vsare da quei che hanno lo stomaco gagliardo, & che molto si affaticarò, mà non da otiosi, & delicati.

I Fagiuoli sono assai peggiori delle faue: mà trà loro i rossi sono i megliori, come più caldi, & meno ventosi. Giouano al petto, & à i polmoni, il Senape toglie via il loro nocumento, come ancora fanno l'aceto, il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si hà da bere il vino schietto. I fagiuoli non durano longamente, e questo auuiene, perche non si possono seccare perfettamente. I verdi si deuono mangiare senza la scorza, con sale, oglio, cimino, e pepe. I bianchi sono molto humidi, e tardi à digerirsi. Quantunque i fagiuoli siano di gran nutrimento: sono però pasto da villani, e non da delicati, e da studenti.

I Fagiuoli, essendo di mal nutrimento alle persone delicate, si deuono lasciar alle genti di lauoro, e di cãpagna, le sue virtù sono aßai poche, & à bastanza raccontate dall'Auttore. Dirò solamente, che sono ancora buoni per fare bella, & polita la faccia alle donne, pigliando vna libra di fagiuoli, con vn'altra libra di medolla di buon pane bianco, & vna zucca fresca nostrana, tagliata in pezzi, & infondendo queste cose nel latte di capra per vna notte, si pigliano poi cinque oncie di semenza di melloni, tre oncie d'anime di persichi, monde, & mezza libra

za libra di pignuoli freschi, & ogni cosa si pestarà in vn mortaio di pietra, & vi s'aggionge vn colombo bianco con le penne, cauati però gl'interiori, & si farà destillar per lambicchi di vetro, & vsasi come gli piace.

DEL FENOCHIO. Cap. XLIV.

IL fenochio è caldo, e secco nel secondo grado. Noi vsiamo le sue foglie in cibo, & per gl'insalate, & trà l'altre foglie, & herbe genera buoni humori: gioua al petto, & apre le vie dell'opilationi. La sua radice ben cotta, con li ciceri, li augmenta la sua virtù apperitiua. La meglior parte del fenochio è la sua somenza: prouoca l'orina, & apre l'opilation del fegato.

Qualità del fenochio.

Il fenochio seluatico rompe la pietra: ogni sorte di fenochio, gioua alla veduta, & il suo vso accresce la vista. Sono alcuni, che hanno stimato, & massime gl'antichi, che li serpenti nella Primauera mangiasseno le loro foglie, & che ancora si fregano gl'occhi dentro à essa, & ciò quando escono fuori delle loro cauerne, accioche il loro vedere, si conforti, & si corrobori; per la debolezza, che hanno acquistato li loro occhi, per la longa dimora nell'inuerno sotto terra.

Fenochio seluatico.

Serpenti ricercano il fenochio, per confortar la vista

ANNOTATIONI.

IL seme di fenochio dolce è più celebrato al gusto: il seluatico per dissipar in flati, è più po-

Fenochio dolce.

tenie. Il suo fiore, ò seme dicono, che sono pericolosi, per certi vermicelli, che fanno, e sono mortali. Del fiore se ne fà vna salsa co'l pan brustolato, macerato nell'aceto, e vn poco d'aglio, pepe, petrosillo, sale è brodo, per incitar l'appetito. Il sorcollo tenero è celebrato da grandi, & se ne fà minestre.

La grana si confetta co'l zuccaro, & se ne fà poluer digestiua, con coriandri, cinamomo, origano, anisi, e zuccaro. L'oglio distillato dissipa i flati, leua il dolor di stomaco, ventre, e matrice, e prouoca l'orina.

Carui. *Il Carui hà simil virtù, & il gambo si mangia tenerello nella Nouallesa, & chi habita nel monte Cinesio: il seme s'vsa da gl'Alpini in luogo di grana di fenochio, e procura la digestione, & dissipa i flati.*

PISANELLI.

Elettione. Che sia hortolano, domestico, e tenero per mangiarsi fresco, ouero granito, & maturo per l'inuerno, ò con le radici tenere, e gambi giouani per mangiarsi cotto.

Giouamenti Prouoca copiosamente il latte, l'orina, e i mestrui, e gioua mirabilmente à gl'occhi, & leua le antiche opilationi, e purga le reni.

Nocumenti. Tarda alquanto à digerirsi cosi crudo, come cotto, massime mangiandone molto: assottiglia, e infiama il sangue à quei che sono colerici.

Rimedio. Mangiandone in poca quantità, che sia assai tenerello, e che sia stato primo infuso nell'acqua fresca.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo, ancorche molti lo pógano caldo nel terzo.

E buono

È buono d'ogni tempo, per ogni età, & cõplessioni; mà i giouani, & i colerici ne hãno dà mangiar poco.

Tempi, Età, Complessioni.

Il Fenochio leua la spoglia della vecchiezza alle serpi co'l gustarlo, e gli fà diuentar acutissima la vista offuscata: ilche hà fatto conoscere à gl'huomini, ch'egli è valoroso rimedio per gli occhi. Dalla mala qualità, che in esso imprimeno le serpi, co'l fregarsi sopra gl'occhi, nascono dentro il fenochio certi vermiciuoli molto velenosi, e per quello che molti credono, irremediabili, e però è introdutto il costume di aprirli, sbatterli ben bene, guardare, che non ci stiano dentro, e poi per vn pezzo infonderli nell'acqua fresca. Apre il fenochio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello; mà bisogna mangiarne poco, perche infiama il sangue, co'l tempo ingenera la pietra; perche come aperitiuo porta materie grosse, che in quelle strade strette si condensano.

Il fenochio Marino è chiamato da noi Piemontesi Baciglia, & è di più specie, come si può veder nel Mathioli sotto nome il di Crythimo: si mangia cruda, e cotta, ò acconcia con aceto, come i capari, l'aceto corregge la sua calidità: E calda, e secca nel terzo ordine, disecca, & astergie, muoue l'orina, incita l'appetito perso, acconcia con l'aceto conforta lo stomaco, il fegato, & le reni: infiama il sangue, conuiene à vecchi, e nuoce à giouени, come ancor fanno tutti l'altre specie.

BERTALDO.
Baciglie.

Che siano domestici, colti freschi, e che le cime incominciono à risguardare verso la terra.

Aprono, e leuano le oppilationi delle reni, e del fegato, accrescono il coito, mollificano il

PISANELLI.
Elettione.
Giouamenti.

corpo, e prouocano l'orina.

Nocumenti. Inducono nausea, quãdo si mangiano freddi, & à stomachi colerici accrescono alquanto la colera per la loro amaritudine.

Rimedio. Se si lessano, & si butta via la prima acqua, che così lasciano l'amarezza: e poi si condiscano con aceto, oglio, sale, e pepe in quantità.

Gradi. Sono caldi nel primo grado, & humidi temperatamente, se ben Galeno pare che non si sappia risoluere della loro qualità attiua.

Tempi, Età, Complessioni. Quando si possono hauer, sono buoni per tutte l'età, e complessioni, e massime di vecchi, & freddi.

Sparagi. *Gli Sparagi nutriscono più di tutti gl'altri herbaggi: e se si mangiano caldi, e ben conditi, giouano allo stomaco; Mondano le reni dall'arena, senza che notabilmente riscaldino. Sono molto prezzati nelle mense, massime quando sono grossi, e teneri. Dioscoride dice, che lo Sparago portato adosso, rende sterili tanto i maschi, quanto le femine. Tuttauia per proua si vede che aumentano, e prouocano il coito, ilche viene per il molto nutrimento, che danno. Vngendosi l'huomo co'l sugo del Sparago non può essere traffitto dalle Api: Nascono bellissimi in Germania, & in Rauenna, onde disse Martiale*, Mollis in æquorea, quæ creuit spina Rauenna, non erit incultis gratior Asparagis. *Cesare per esprimere la velocità di vna cosa diceua*. Citius quàm Asparagi coquantur. *Gli Athenies per ph pronunciando li chiamauano Asparagi.*

Martiale.

Il medesimo si può dir del finocchio, della baciglia, & delli sparagi, che più presto siano vsati come cibo medicinale, che per nutrire; atteso, che man-

mangiandone ancora d'essi in quantità sogliono generare colera ruginosa, & mala. Il seme del finocchio preso nel fin de' cibi, scaccia la ventosità. La radice de' sparagi applicata sopra i denti, che dogliono, acqueta il dolore. Si fà ancora del finocchio vn liquore per gl'occhi pretiosissimo tagliando i festuchi del finocchio dolce l'Autunno due palmi alto da terra, impiendo la concauità di che riman' in terra con zuccaro candido, poluerizzato, & otturando il buco di sopra con carta pecora, poi passat' vn giorno, tagliandosi, si ricoglie il liquor, che v'è dentro, & si serba per gl'occhi.

DEL FRVTTO DEL PINO. Cap. XLV.

Pignolli, e suè virtù.

IL Granello del pino, declina alquanto alla calidità, & humidità, è impinguatiuo, conferisce alla debolezza de' nerui, & alla loro mollificatione. Aiuta grandemente al petto, & al polmone, & alla debiltà de tutti i membri. Incita il coito, & augmenta la sua materia, & specialmente mangiato co'l zuccaro: nondimeno hà virtù mõdificatiua, & nuoce allo stomaco, & tal nocumenro si rimuoue prima lauandolo, & remollindolo nell'acqua calda. Quelli che sono di calda natura, lo deuono mangiar co'l zuccaro, & chi è di fredda complessione, co'l melle: gioua allo stomaco, & generan meglior humori.

Nocumenti.

AN-

ANNOTATIONI.

Virtù.

SI lodano i pignuoli freschi, & si biasmano i rancidi; per esser più caldi, e nociui. Mangiati co'l latte, leuano l'acutezza della sperma: giouano all'asprezza della gola, à gl'hetici, & consumati: come ancor il pignocato, ò confettati co'l zuccaro. Il suo oglio è buono al petto. Si mettono in molti condimenti, & notriscono assai. L'acqua stillata de pignuoli freschi leuano le rughe della faccia, fomentandone le tette prohibisce il loro augmento: stringe grandamente la natura delle donne, e vieta il concorso dell'humori à quelle parti.

PISANELLI. *Elettione.* Che siano cauati dalle pigne domestiche: e massime da quelle, che sono femine, perche sono più saporiti, mà sopra tutto, che siano freschissimi.

Giouamenti. Sono di gran nutrimento, ingrassano, purgano il petto cotti co'l mele, prouocano l'vrina, ristorano le forze ne' deboli, e ripercuotono gl'humori corrotti.

Nocumenti. Sono tardi alquanto da digerirsi, & danno vn nutrimento, ch'è più grosso, che sottile: mordicano lo stomaco, & il ventre quando se ne mangia assai.

Rimedio. Infondendosi prima nell'acqua tepida per spatio d'vn'hora: e poi li mangiano i flemmatici co'l mele, & i caldi, e colerici co'l zuccaro.

Gradi. Sono caldi nel principio del secondo grado, & humidi nel primo.

Tempi, Età, Sono buoni ne' tempi freddi, per i flemmatici,

tici, & per i vecchi, mà co'l mele: & per i giouani, & colerici co'l zuccaro. Complessioni.

I Pignuoli fanno grande accrescimento di sperma, massime se si pongono quattro gocciole del loro oglio nell'oua, che sorbiscono: però seruono al coito. Nettano le superfluità delle reni, e della vessica, e giouano all'ardore, & alla distillatione dell'vrina. Giouano à gli asmatici, a' paralitici, & à tutti quei che tremano. Purgano i polmoni, e le sue vlcere, tirandone fuori la marcia, & la viscosità; Cacciano gl'humori, che sono inuecchiati nel corpo, & accrescono i naturali. Correggono le humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimenti dello stomaco; mà sopra tutto quei, che sono colerici, non gli vsino senza il zuccaro, & i flemmatici non l'adoprino senza il mele; mà che prima siano stati infusi nell'acqua tepida, accioche gli si leui ogni acrimonia, & altra mala qualità. I suoi frutti si chiamano da' Greci Pitydes. Quest'arbore non fà più, quando se gli taglia la cima: e tagliato muore à fatto, e non germiua più. Creso minaciaua di volere estirpare i Lampasceni, nel modo, che si estirpano i Pini.

I Pignuoli sono di gran nutrimento, & per questa causa sono à proposito per gli Ethici, purche siano stati qualche poco infusi nell'acqua rosa, per leuar loro la lor'acrimonia.

De' quali per restaurar'il calor natural à quelli, che sono molto estenuati, si suol fare vn confetto di polpa di capone, ò di pernice, pignuoli, pistacchi, & zuccaro, qual gli dà gran nutrimento. Et per giouar al coito, si suol vsar dall'oglio de' pignuoli, & de' pistacchi, con nuoce moscata poluerizza-

ta,

ta, & zuccaro, ò mele, che serue ancora per i paralitici.

L'acqua stillata delle lor noci, toglie le crespe della faccia alle donne, & lascia lor crescere le mammelle, bagnandosi con pezze bagnate in essa.

Pistachi.

PISANELLI.

Elettione. Che siano grandi, che habbiano odor assai, simile al Terebinto, & che il frutto sia colto da arbori vecchi, sia verdeggiante, e sia fresco più che si può.

Giouamenti. Leuano marauigliosamente le opilationi del fegato, purgano il petto, e le reni, fortificano lo stomaco, cacciano la nausea, e rimediano al morso de' serpenti.

Nocumenti. Nuocono à i fanciulli, & à quei che sono di calda complessione, perche assottigliano, & infiammano lor il sangue, e fanno venire lor la vertigine.

Rimedio. Mangiandosi nel fine, e nel principio del pasto, & in sua compagnia, ouero appresso mangiando grisomele secche, ouero il zuccaro rosato.

Gradi. Sono caldi, & secchi nel mezzo del secondo grado, si come nel libro delle sue diete scriue Isaac.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buoni ne' tempi freddi, per i flemmatici: e cattiui per i giouani, e per i colerici.

I Pistacchi sono vna specie di Terebinto, si come scriue il Matthioli ne' suoi commentarij, oue afferma, che questo arbore sia il Terebinto Indiano: scritto da Theofrasto, confermando la sua opinione con l'auttorità di Atheneo. Sono odoriferi, e confortatiui dello stomaco secondo Auicenna, se ben Galeno pare che non se ne sappia risoluere. Sono merani-

rauigliosi in risuegliare gli appetiti venerei, mà non danno molto nutrimento, quantunque facciano ingrassare. Nascono in Egitto, & in Soria, e di là si portano à Venetia: e da certi tempi in quà hanno incominciato à far frutto in Sicilia: co'l vino sono ottimo rimedio per i veneni. Dicono gl'agricoltori, che i Pistacchi nascono inserendo le amandole ne' lentisci. Il primo, che portò i Pistacchi in Italia, fù Lucio Vitellio censore ne' primi tempi di Tiberio Cesare, essendo legato in Soria. Confortando lo stomaco, perche sono austeri. Diconsi Fistici, e Festuci.

Conferiscono i Pistacchi al fegato, al polmone, & alle reni, & si mettono nelle compositioni restauratiue. Et della poluer loro meschiata con poluere di lupini, se ne fà vn' vnguento con cera nuoua, & oglio di amandole dolci, qual conserua belle le mani, & le preserua dalle crepature del freddo.

DEL GRANATO. Cap. XLVI.

IL Granato, ò Granello sono di tre specie, cioè dolci, muze, & acetose. Auicena vuol, che tutti li granati siano di freddo temperamento, & ciò può hauer luogo in sua regione; percioche fù esso Rè, d'vna regione fredda: cioè nell'estrema parte dell'Arabia; verso settentione. Li granati acetosi, sono più freddi dell'altri, e poi le muze, & indi le dolce sono meno dell'altre fredde. Mà appresso gl'Autori, che sono nati nelle regioni caldi. Il dolce è giudicato caldo; perche i granati nati in fredda regione, non vengono

Granati di tre specie.

Auicena, e sua patria.

Qualità.

mai in tanta dolcezza, che si possino giudicare caldi, anzi i granati dolci in fredda regione, sono chiamati muzi. Nelle regioni calde, l'vso de' granati, è più tosto attribuito per vso di medicina, che per vso de cibi. Mangiati inanti al cibo hanno l'istesse proprietà, che hanno gli codogni, nell'astringer il corpo, & mangiati dopò al cibo, confortano il stomaco, reprimono gli vapori ascēdēti, estinguon il calor accidentale, & le scalme dell'aria caldo, & hanno virtù confortatiua del cuore.

Virtù.

ANNOTATIONI.

Granati d'Astegiana.

SOno abbondantissimi in tutta l'Italia i granati, & nel Piemonte si portano i più celebri dall'Astegiana, se ben nella montagna di Torino, & coline di Monferrato v'è ne sia ancor in abbondanza.

Perche si chiamano granati, mala punica.

I più gusteuoli sono i muzi detti di mezza grana. Si chiamano granati dalla copia de' grani, che hanno dentro, & per nascerne in copia in Granata, Regno di Spagna, & i Latini li chiamano malla punica; esserne gran copia nell'Africa: se ne fà vino da speciali, qual si conserua tutto l'anno, per i delicati, che non vogliono beuer l'acqua quando sono infermi, & mangiano ancor loro granelle, co'l zuccaro, per estinguer la sete. Gli acetosi sono più refrigeranti, estinguono il feruor della colora, & perciò sono lodati alle acute, putride, & ardenti febri. Si dà il suo syropo per questi affetti, & gioua alla Diarrhea, & dysenteria, vomito colerico, & il suo vino guarisce la cholera morbo, bagnandoui

Virtù.

Syropo, Vino.

dentro

dentro il pane vn poco rostito: contempera l'ardor dello stomaco, è fegato, & incita l'appetito.

Il granato dolce co'l zuccaro, come anco il suo vino gioua alla tosse, & alla pleuresia: il suo syropo mitiga la tosse. — *Dolce.*

Dice il Quercetano, che nel granato si ritroua no, (specialmente nella sua scorza) tutte le proprietà del vitriolo, & il sale cauato dalla scorza hà l'istesse proprietà. — *La scorza à la natura vitriolata.* — *Sale.*

Del sugo di tutto il granato, & specialmente dell'acetoso, con vn poco di sapa, cotto à forma di Rob, se ne fà rimedio buonissimo alla relasation dell'vuula, & gl'affetti della gola. — *Sugo di tutto il granato.*

Di quel fiore rosso, sottille, che stà nel suo calice, che hà forma del Macis, se ne fà vna conserua lodata dal Montano, e Quercetano, per i menstrui rossi, e bianchi delle donne, aggiongendoui vna drama di poluer della sua grana, dalla quale vi sia stato leuato il vino, per ogni due onc. di conserua: pigliando ogni mattina due drame di questa cõserua, per quindeci giorni, cominciando dal Plenilunio, sino al finir d'essa. Gioua ancor tal conserua alla flussion del cattarro, à flussi del corpo, alla passion celiaca. La sua scorza, come i suoi calici poluerizati, sono buoni per astringer, tanto applicato di fuori, come preso per bocca, & la poluer de balausti sparsa sopra l'instino, che esce di fuori, lo ritiene dentro. — *Conserua del fior di granato.* — *La sua scorza*

Vi sono ancor granati senza nuclei, come anco l'vghe, quando sono in quantità, hanno pocchi, ò nessun nuclei; mà sono tutti vinosi; come disse Theofrasto nel lib. de stirpibus, *& così afferma il Quercetano, & Apolonio:* iuxtà solos, Ciliciæ vrbem — *Granati senza ossi.* — *Teophrasto.*

ad amnem pinarum, vbi Alexander cum Dario pugnauit, mala punica nasci sine ossibus, quorum grana per omne æuum vinum referant.

PISANELLI.

Elettione. Le dolci che siano grosse, con i grani grossi, ben mature, e che siano facili à scorticare: e le acetose, che habbino assai sugo.

Giouamenti. Le dolci giouano allo stomaco, al petto, e alla tosse: & accrescono il coito, e l'acetose giouano al fegato caldo, & alle febri.

Nocumenti. Le dolci generano ventosità, è calidità, e però si prohibiscono nelle febri. Le acetose sono nemiche al petto, & offendono i denti, e le gengiue.

Rimedio. L'vna spetie curarà il nocumento fatto dall'altra: & però si mangino i granelli dell'vna, e dell'altra mescolati insieme.

Gradi. Le dolci sono calde, & humide temperatamente. E le acetose sono fredde di sottil stitticità nel secondo grado.

Tempi, Età, Complessioni. Le dolci sono buone l'Inuerno per tutti, e l'acetose la state per i corpi colerici, e per i giouani, mà sono meniche à' vecchi, perche gli stringono il petto.

Le Granate hanno hauuto il nome dalla moltitudine de' grani, che producono, e non dal regno di Granata in Spagna, come molti si credono; anzi quel regno per esser di questi frutti fertilissimo, hà tolto da queste il nome, e l'impresa, che per sua insegna particolar fà vn pomo granato. Sono di tre spetie dolci, forti, e vinose. Le vinose sono quelle che volgarmente si chiamano Agrodolci, ò di mezzo sapore, e da alcuni sono dette schiaue, e in Toscana

Vaiane.

Vaiane. Le forti si fanno diuentar dolci, mettendo loro alle radici letame porcino, ouero humano con vrina riserbata di molti giorni. Le acetose si danno à caldi, e colerici per la seconda mensa, perche smorzano la colera gagliardamente, & il loro vino non lascia, che le superfluità corrano alle viscere: tutti i granelli, dopò ben succhiati, si deuono sputar fuori. A gli infermi si danno l'Acetose, perche non lasciano salire i vapori al capo, le dolci giouano à i freddi, e l'acetose à i caldi. Le Acetose stringono i corpi de' sani, mà non quei de gli amalati, secondo che riferisce Paolo Egineta. In Salerno sono tutte grandissime, mà à Tiuoli ce n'è molto maggior copia. Tre fiori di Melagrane piccioli, mangiati, non lasciano per tutto quell'anno patire nessuna malatia d'occhi.

Il Ramo del Granato hà virtù di cacciar via gli animali venenosi, & di quì auiene, che gli antichi soleuano metter di sopra, & di sotto i lor letti rami de' Granati. I fior de' Granati detti Balausti messi in vna ampolla al Sole con oglio d'oliua, & adoprando di tal oglio, per leuari segni delle varole, & d'altre cicatrici, le manda via del tutto. Et delli predetti fiori de' Granati si fà vna conserua con zuccaro: come si fà la conserua di rose, qual'hà gran virtù di ristringere il flusso bianco alle donne, pigliandone ogni mattina à digiuno sin'alla quantità di vna castagna, cosi perseuerando qualche giorni.

Auicena nella terza regola del quarto libro dice, che à guarir il carbonchio, si deuono pigliar Granati agri, i qual s'infonderanno tre, ò quattro volte nell'aceto, sin'à tanto, che siano ben humidi, dopoi si pestino, & posti sopra qualche panno, si mettino sopra il carbonchio, tanto nel principio del male,

quanto in augmento, perche sono buoni in ogni tẽpo, & del tutto stirpano il carbonchio: Le nocciuole de' Granati agri, peste al peso d'vn'oncia, & date con vna dramma d'incẽso pesto al peso di due dramme à bere ogni mattina con acqua rosa alle donne che patiscono flussi bianchi, gli guarisce facilmente.

ZIZOLE, O VERO GIVGGIOLE. Cap. XLVII.

Zizole.

ZIzole, ò vero Zenzeuerini: discordi sono gl'Autori trà di loro; perche alcuni vogliono, che siano freddi, & alcuni, che siano secchi; mà che declinano à l'humido. Sono di difficil digestione, generano grosso sangue, & sono di poco nutrimento. Leniscono l'asperità del petto, & del polmone. Galeno dice, che non trouaua, che le zizole operassero cosa alcuna, per conseruar la sanità, & per rimuouer l'infermità.

Qualità.

Virtù.

ANNOTATIONI.

Galeno.

GAleno nel secondo de Alimentis, attribuisce quel che dice il Benzo delle zizole frutto domãdato serica, e se essi frutti siano le giugiole de Italiani disputano gl'Auttori. Il Matthiolo vuole, che siano le giugiole, & il simile parche voglia Auicena, & Serapione; ilche nega il Cornario, il quale vuole, che esse siano li persici-noci, chiamati d'esso Tubera; perciò il Fuchsio scriue contro Auicena riprendendolo, che doni tante proprietà alle giugiole,

Serica.

Persici-noci.

giugiole, conciosiache Galeno attribuisca quel che habbiamo detto à le seriche. **Giugiole.**

DELLA LATTVCA. Cap. XLVIII.

LA lattuca è fredda, & humida nel secondo grado, è di difficil digestione, & è di poco nutrimento, & nutrisce più cotta, che cruda, & genera ottimo sangue, & è di buon nutrimento, & il sangue generato d'essa, è il più lodabile, che quel generato d'ogn'altra sorte d'herba. La megliore è quella che si coglie ben netta, & non lauata; perche lauandola se li leua la sua buontà, & se gl'augmenta la frigidità, & humidità, & si rimoue la sua buona virtù ch'è nella superficie, & douenta alquanto inflatiua. La lattuca è suaue, & fà più profondamente dormire, induce appetito, mangiata con l'aceto conferisce al stomaco caldo, & parimenti alla tosse; generata da materia calda. Il suo troppo vso ottenebra gl'occhi, & induce debolezza di vista; prouoca l'orina, rimuoue il desiderio del coito, & minuisce la sua materia, & propriamente la sua somenza, la quale beuuta spesso, presta gran giouamento alla polution notturna nel sonno.

Lattuga. *Virtù.*

ANNOTATIONI.

LE più sane lattuche sono quelle, che doppò esser seminate non sono trapiantate; perche le trapiantate, & capucchie hanno vna soprabbondante **Elettioni.**

humidità, che nuoce allo stomaco, & è assai più vaporosa. La lattuca longa di foglia, detta lattifoglia, è buona per le minestre, & hà l'istesse qualità dell'altre: l'acqua stillata beuuta, & epithimata prouoca il sono nel delirio, & frenesia.

Lattuche capuccie.

Soleuano gl'antichi Romani mangiarle doppò pasto, & questo credo per dormir più bene. La onde Martiale scrisse.

Martiale.

Claudere, quæ cœnas lactuca solebat auorum.
Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes?

Cotta non è tanto vaporosa, e il suo correttiuo, è la Ruccola.

PISANEL LI.

Elettione. Quella ch'è stretta, detta capuccina, che si semina ne gli horti grassi, e si mangia auanti che incominci à far il latte, e sopra tutto non si laui nell'acqua.

Giouamenti. E facile da digerire, eccede in buontà tutti gli altri herbaggi, accresce il latte alle donne, leua le vigilie, stagna il flusso del seme, e smorza l'ardore del stomaco.

Nocumenti. Oscura la vista, indebolisce il calor naturale, corrompe lo sperma, e lo fà sterile, toglie l'appetito del coito, fà il corpo pigro, e nuoce allo stomaco debole.

Rimedio. Mangiandola con menta, ò con la ruchetta, ò con altre herbe calde: e più presto cotta, che cruda, mà sopra tutto se gli beua appresso buon vino bianco.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado, e però per suo temperamento seco si mescolano l'herbe calde.

Tempi, Età, E buona ne' tempi caldi, & ardenti à gioua-

 ni,

ni, & à quei che sono colerici, e sanguigni, e di stomaco caldo, i cui ardori leua, condita con l'aceto. *Complessioni.*

Molti impertinentemente biasmano la Lattuca, con dire, ch'ella generi troppo sangue. Ilche non fà, ne essa, ne nessuna sorte di herbaggi, mà quando fosse, meritarebbe lode, e non biasmo. Ella non stringe, ne muoue il corpo, perche non è austera, ne acerba, ne acre, ne salsa. Dice Galeno, che la Lattuca in giouentù gli smorzaua l'ardore dello stomaco, & in vecchiezza lo faceua dormire. Non si laui quando si hà da mangiar cruda, nell'acqua fresca, come communemente si fà; perche se gli leua vna certa ottima qualità superficiale, la qual tolta via, fà che la Lattuca debilita & offusca la vista, & acquista per l'acqua gran ventosità: mà tolta via quelle frondi di sotto, che di terra sogliono esser ripiene, si mangino quelle tenerelle di dentro: conferisce à gl'ardori della testa causati dal Sole, & alla frenesia, e all'erisipila. Smorza l'ebulitione del sangue. Gl'antichi la mangiauano doppo cena per reprimere i fumi dell'vbbriachezza, e per dormir meglio, perche mangiauano poco la mattina, e la sera poi crapulauano senza descrittione: Martiale disse, Claudere, quæ cœnas lactuca solebat auorum, Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes? *Aristoxauo Cireneo adacquaua le lattuche con l'acqua di mele, accioche crescessero più grandi, e fossero più dolci, e più saporite.*

La Lattuca è da molti biasmata, per esser fredda, la cui freddezza difficilmente si può vincer dal calor nostro naturale, & per essere da Oribasio posta nel numero de' cibi, che sogliono generar cattiuo

sugo. Però se si mangiarà co'l pepe: si verrà à corregere la sua malitia, & come dice Galeno, darà al corpo vn sugo più lodeuole, che l'altre herbe, eccetto però la boragine, la buglosa, & simili.

Dicono, che beuuta la decottione delle sue foglie con acqua d'orgio, & zuccaro, apporta quantità di latte alle nutrici, fregandosene poi le mammelle con le mani. Il suo latte meschiato con latte di donna, & messo ne gli occhi, leua lor le macchie. Il suo seme infuso in acqua, doue sia stato estinto l'acciaio con poco d'auolio poluerizato, è ottimo rimedio contra li fiori bianchi delle donne.

IL LVPINO. Cap. XLIX.

Lupino.

IL Lupino di sua natura è caldo nel primo, & secco nel secondo, se ben alcuni vogliano, che l'vna, e l'altra qualità sij nel secondo. Il lupino, quando è amaro, è più per vso di medicina, che di cibo; amazza li vermi, apre l'opillationi.

Qualità.

Virtù.

Quello, che è fatto dolce nella frequente remollitione dell'acqua, è atto per nutrire, & nõ scalda il corpo; perche per la remollitione perde l'amaritudine, & la sua calidità è di difficil digestione, & genera mali, & crudi humori.

Il dolce.

Nocumenti.

ANNOTATIONI.

IL Lupino non è vsato da noi, se non da pouerelli, & figliuoli, & è di poco nutrimento. S'vsa la sua farina con l'amandole amare, per tener morbida la faccia, & le mani. Nelle grande carestie gli

mettono tal volta con il grano, dolciti prima nell'acqua, e poi seccati, per farne farina.

I Lupini sono duri da digerire, & sogliono generar vn sugo grasso, & opilatiuo, perciò non si douriano vsar dentr'al corpo, mà si bene fuori, oue per la lor amaritudine guariscono la lepra, il prurito, & i pedocchi, come bene sanno le nostre donne, le quali si soglion metter à bollire nella liscia, della qual lauano il capo a' lor figliuoli, & la farina fatta de' Lupini val contra il prurito, & pedicelli delle mani: lauandose con essa. L'acqua stillata de' fiori de' Lupini, mescolata con acqua di fior di faue, & alquanto oglio di tartaro, fà bella faccia alle donne. — *Gallina.*

Il seme di fengreco, qual dice Galeno, che mangiandolo cotto co'l garo inanti pasto, che gioua à lubricar il ventre, e che nutrisce com'i Lupini non s'vsa à noi: com'ancor il seme di lino, qual difficilmente si digerisce, e poco nutrisce. — *Fengreco.*

LA LENTICCHIA. Cap. L.

LA Lenticchia è fredda in primo, & secca in terzo, se ben ch'alcuni vogliono, che inclini al temperamẽto: la sua scorza lubrica il ventre, & la medolla è stiticca, & di difficil digestione: genera il sangue grosso, e melanconico, disposto à generar lepra, cancro, & altre infermità melanconiche, & inflatiue: nuoceno al cerebro, allo stomaco, al petto, per la loro essiccatione, ottenebra il vedere, & alcuna volta fà veder cattiui sogni, estingue la calidità del sangue, & essicca la materia del coito. A far, che — *Lenticchie.* — *Qualità.* — *Virtù.* — *Nocumenti.* — *Correttione.*

non faccia alcun nocumento, si deue scorticare, & cuocendola gettar via la prima acqua, & indi ricuocerla in altra acqua, & condirla con l'aceto, & speciè, ò amandole. Il più vtil modo à prepararla, s'è con la seconda decottione, mescedarli vn poco di farina d'orzo, dalla qual commistione, si genera poi buon nutrimento.

ANNOTATIONI.

Vso.

LA Lenticchia s'vsa di continuo nelle viuande fatte di vigilia: cotte con la seconda acqua, oglio, e pepe, ò vero con l'aglio, come fanno gli agricoltori: le più celebri sono le grandi, come quelle d'Astegiana. E vtilissima la sua decottione fatta con lacca, gramegna, iuiube, tormentilla à fanciuli. che mettono le varolle: se ben sij dannata d'alcuni; perche genera sangue melanconico; mà ciò fà dalla sua proprietà occulta, & non da qualità manifesta. Il cibo fatto coll'orzo è chiamato Phacoptissana, *& è buono cibo per le varolle. Il correttiuo suo è la satureia, & il pulegio,*

Varolle.

PISANELLI.

Elettione. Quella, che posta nell'acqua, quando si leua fuori, subito si secca.

Giouamenti Leua l'acutezza, e la furia del sangue, e conforta lo stomaco.

Nocumenti. Genera humori melanconici, nuoce al coito, & offusca la vista.

Rimedio. Cuocendosi con la bieta, ouero con li spinaci.

Gradi. E fredda, e secca nel secondo grado.

Tempi, Età, Complessioni. E trista per i colerici, & per i melanconici; è buo-

è buona per gli humidi, ne' tempi molto freddi.

La scorza della Lente rilassa il ventre, e la midolla lo stringe; e però se sarà leggiermente cotta, mouerà il corpo; e se molto: lo stringerà. Diuenta pessima, quando si cuoce con la carne salata. Nuoce a' melanconici, fà vedere sogni horribili. Ingrassa il sangue di maniera, che non può correr per le vene, e però diminuisce, & impedisce l'orina, & i menstrui. Con la Lente nō si deue mescolare nessuna cosa dolce perche fà maggiore opilatione, Riēpie la testa di fumosità grossa, però non si deue mangiare, se non da quelli, c'hanno la complessione humida.

La lente non è così buon cibo, come il volgo tiene, perciò che genera vn sangue grosso, & melanconico, disposto alla lepra, al cancro, & all'altre infermità melanconiche. E opinione del volgo, che la lente sia astringente, & perciò la danno ne' flussi, mà il contrario dice Galeno dicendo, succus lentis, adstringenti facultati est contrarias, *& dicesi per commun prouerbio in Lombardia, che chi mangia la lenticchia, caga vna secchia. Però direi, come dal caolo, che'l suo primo brodo solue il corpo, mà se gli sarà mutata l'acqua, & sarà ben cotta l'astringerà. Donde non posso se non biasmar coloro, che doppò hauer mangiato i caoli, beuono il brodo, il quale (se pur s'hà da bere per lenire) deue esser prima beuuto, che mangiar' i caoli, & altri cibi, che di loro natura sono astringenti, come s'è detto nel capitolo de caoli.*

LATTE Cap. LI.

Latte e sue qualità.

IL latte è vicino al temperamento, e declina alquanto alla frigidità, & humidità; se ben ch'alcuni dicano, che sij caldo. E composto di tre sostanze, cioè di quella parte, che si domanda caseale, butirosa, & serosa; ch'è l'acquosità del formaggio, & butiro, & di questa non ne voglio trattarne; poiche il suo vso apertiene più per vso di medicina, che di cibo. Il latte è di nobile sostanza, & di facilissima digestione, & di veloce conuersione in sangue, & non si deue di ciò marauigliare, conciosiache il latte è sangue delle mamelle, secondariamente cotto, doue per la natura delle mamelle acquista bianchezza, saporosità, & habilità, per il cibo. Il latte diuersamente può participare bontà, e malitia; perche acquista diuersa virtù, secondo la diuersa natura, e complessione de gl'animali, da' quali si molgie: e se ben lo latte di Donna sij laudabilissimo, nondimeno per nostro nutrimento vsiamo lo caprino, pecorino, vaccino, buffalino, e simil tal virtù hà il latte, quasi come hà l'animale, donde prouiene, mà per meglior nutrimento vsiamo il caprino; perche conforta più lo stomaco, e māco, opilla il fegato.

E di tre sostāze.

Virtù.

Latte perchè è bianco.

Latte acquista diuerse qualità, e perche.

Latte di Donna.

Virtù.

Latte caprino lodato.

Latte lodato.

Il latte ancora è megliore, d'animale giouane, grasso, e sano; che di vecchio, e magro, ò infetto, & è tanto megliore, quanto che gl'animali vsano megliori pascoli.

Il latte vernale, ò estiuale, e meglior che lo hiemale, ò autonnale: il meglior modo di riceuer il latte, e di beuerlo à stomaco giegiuno, con la calidità attuale, come se molgie, e differire, il cibo per fino, che sarà discesso dallo stomaco. Et più appetibile è mangiarlo coagulato, per alquanto spacio inanti al pasto; perche essendo il latte di facilissima digestione, & mescolandosi con altro cibo, ò si corrompe, ò vero che passa con l'altro cibo indigesto.

Latte vernale.

Modo di beuerlo.

Coagulo.

Si deue ancora l'huomo riposare doppò hauerlo preso; accioche per il mouimento non perda sua tenera sostanza, non si corrompi, & non si inacetisca.

Auertimenti.

Il latte genera molto, e buono sangue, augmenta il ceruello, & la materia del coito. Induce bello colore, propriamente mescolato co'l zuccaro, aiuta grandemente i tisici, & consumati, gioua alli hidropici, all'ardor dell'orina, alla tosse, al petto, & al sputo del sangue. La natura del latte è di conuertirsi in quel humore, che ritroua nello stomaco perdominãte; perche se ritroua nello stomaco abbondanza d'humori caldi; per la sua butirosità, che è atta ad infiamarsi, s'infiama, & si corrompe, & si conuerte in fumo; la onde graua il capo, & induce la sincopi, & ansietà. Se nello stomaco ritroua ch'abbondi d'humori freddi, il latte per la sua caseità douenta acetoso, ò vero agro, & si conuerte in agri, & crudi humori.

Virtù.

Proprietà.

Nocumenti.

Il stomaco, che desidera latte, vuol esser ben disposto, e vacuo da mali humori, & che sij in

Stomaco atto à riceuerlo.

Auertimenti. la sua buona, e naturale complessione. Se si dubitasse che il latte si coaguli, ò faccia formaggio nello stomaco, vogliono li Auttori, che con esso, ò da poi quello si riceui, ò zuccaro, ò melle, & qual si voglia di questi ne assicurano. *Correttiuo.* Si deue doppò hauerso preso lauarsi la bocca con vino, aceto, e acqua, ò vero melle, & acqua; acciò che si rimuoua la sua adherentia alli denti, & gingiue, a' quali saria portarli vn propinquo nocumento. *A dolor di testa è nociuo.* Quanto si sente dolor di testa, si deue guardare di pigliar il latte; perche accresce quelle passioni. *Nocumenti.* Il suo troppo vso ottenebra la vista, genera pietra ne' corpi acciò disposti, induce opilation di fegato: il latte puro preso lubrica il ventre: mà cotto, & quello nel quale v'è stato estinto dentro ferro infogato, ò prede infocate; è constrittiuo del ventre.

Lubrica latte cotto. Il latte è buono contro le medicine mortali, & massime contra la beuanda delle cantarelle, dell'elleboro, & argento solimato; & da altre medicine, per le quali gli humani corpi moiono. *Vale contra ueneni.*

ANNOTATIONI.

Latte, che cosa sia. Galeno. *IL latte è generato dal superfluo, & benigno alimento nelle mammelle della femina dalla geminata concottione del sangue, come dice Gal. nel* li. 1. de sanit. tuend. *e nel* 16. de vsu part. *E il latte necessario nell'infantia, che non può immutar altro cibo, sinche habbia i denti ben fermati; perciò molto male fanno quelle donne, che notriscono i suoi* *Necessità del latte.*

figliuoli

figl'uoli d'altri cibi : è il latte temperato in tutte le sue qualità, declina però alquanto alla frigidità, & humidità, come vuol Rhasis al 6 ad Almans. E il latte composto di tre parti sostantiali, cioè butirosa; qual è calda, & humida; caseale, qual è fredda, e secca; serosa, la qual Mesue vuol che sia calda, e secca, e ciò acquista per virtù del coagulo, e Galeno nel quarto simpl. dice ch'è fredda, & humida, Auicenna la fà calda, e humida, il medemo scriue Pantaleon di Vercelli; l'opinion di Gal. par che sij più accettata, poiche il sero essendo la parte acquosa, e meno consistente del latte, vi predomina l'humidità, e poi dalla natura del sangue, che contiene in se parti nitrose, come ancor dal coagulo acquista più parti di calidità, che di frigidità; mà pur (secondo il Conciliatore) chi considerasse lo sero separato da queste due parti, & specialmente dalla nitrosità detergente, dirà esser più tosto, freddo, che caldo, e la siccità che gl'attribuisse Mesue nel primo esser accidentale acquistata, come detto habbian dal coagulo. Il latte poi è differente secondo la varietà d'animali, da quali si caua, come ancora la diuersa età d'essi, la diuersità de tempi doppò, che hanno partorito, com'ancor le diuerse stagioni dell'anno, le varie regioni, e pascoli, oue si notriscono, ancora secondo che più, ò meno, è stato conseruato, e delli accidenti, che sogliono souragionger all'animale, i quali non poco ponno alterarli nella bontà, come sono la fame, pienezza, vigilie, sonnolenza, otio, fatica, regime del viuere, caldo, e freddo eccessiui, & accidenti dell'animo; per questo è giudicato meglior il latte di donna, che d'altro animal, d'età fiorita, che d'animal vecchio, d'animal

Qualità. Rhasis. Mesue. Auicenna. Conciliatore. Differenze. Bontà, e malitia del latte.

mal sano, che d'animal morboso, quel di donna, che quel di vacca, che nel tempo che gl'animali si notriscono di buone herbe, come nel mese di Maggio, che in altri tempi, il fresco, che il vecchio, che sia di poco tempo conseruato, che quel di longo tempo, acido, ò concreto, la diuersità delle regioni, come l'Orientale è diuerso dall'Occidentale, e Settentrionale, e la diuersità de pascoli secondo la varietà dell'herbe, che mangiano, & altre molte qualità si richiedono per saper la bontà, e vitio d'esso:

Fanciulli, come deuono nutrire co'l latte.

Il più proportionato latte per il viuer de' fanciulli, e c'habbia più proportionata temperanza con la natura humana è il latte di donna, qual vuol esser di donna sana, che si notrisce di buoni cibi, e proportionati à sua complessione, e che se sia possibile, che sia della propria madre, che l'hà partorito, perche è più proportionato alla natura del fanciullo, che se à caso la madre non fosse sana, ò vero che non potesse lei dargli la tetta, all'hora si ricercherà vna nutrice di simil natura della madre, pur che non sij la madre, come hò detto, morbosa; & in tal caso si ricerchi la nutrice da vinti sino à trentacinque anni, e che sij di natura allegra, sana, carnosa, habbia buon color, il petto musculoso, il collo forte, mezzana trà la magrezza, & grassezza, c'habbia le tette mediocri, & nõ fluide, e che nõ habbia vitio alcuno; perche sogliono imprimersi ne' bambini le loro male qualità, e vitij ancora, come si legge di Nerone Imperatore figliuolo di padre, & madre benigni, e buoni, e lui tanto scelerato, che fece amazzar la propria madre, e la causa della mutatione di questo temperamento dicono esser la sua nutrice, ve anco superba, & altiera: si loda an-

Nutrice, come debba essere.

Nerone mal nutrito.

cora più il latte della donna bruna, che il latte della donna bianca, bisogna ancora che non sia pazza, come vuol Arist. nel 3. hist. animal. deue poi il latte esser di mediocre sostanza, trà la parte caseale, e serosa, che vi sia egual portione, ilche si conosce dalla fluidezza, che posto vna goccia sù l'onghia non spandi, che sia di color bianco, perche gl'altri colori sono mali, che sia di buon'odore, e che non sia alterato d'alcun vitioso sapore, e le nutrici, che hanno copia di latte deuono la mattina mõgersi vna parte del latte, & l'altre darla à fanciulli; gioua ancor il latte di donna à consumati, & hetici, tisici, & alle rosioni dello stomaco, e per chi hà beuuto il lepore marino, e per curar l'ophtalmia, e questo è quãto al latte di donna, che trà gl'altri è giudicato il più temperato: Appresso à questo, perche del latte se ne notriscono molti, come sono i Tartari & nostri Alpini, & si fà d'esso molte viuande, perciò vanno ricercando qual sia il megliore doppò quel di donna: Rhabi Mose vuol quel del porco, perche la sua carne hà più somiglianza con quella del corpo humano, mà Panthal. di Vercelli dice che questo animale è vorace, e che il suo latte è acquoso, e crudo, e non maturo, se ben Aëtio dica al contrario, che sia crasso, e il più pingue di tutti, e che non hà bisogno arte per coagularlo, perche hà pochissimo sero, e cotto facilmente si congela, perciò non passa facilmẽte, non è buono allo stomaco, & eccita nausea à chi lo gusta; genera lepra, vitiligini, e rogna; perciò come dice Plutarco gl'Egitij l'aborriuano come cosa profana.

Elettione.

Giouamenti.

Latte d'altri animali.

Rhabi Mose.

Latte di porco

Nocumenti.

Il latte di vacca è il più vsato nelle viuande in Piemõte, e Gal. dice ch'è più grasso di quel di pecora,

Latte di vacca.

e ca-

e capra, e il Crescentio preferisce questi due al vaccino. Dioscoride dice ch'è buon per il ventre, ma che lo turba, & Gal. dice ancora che lo mollifica. Aegineta dice che il più temperato è quel di donna, poi il caprino, il terzo quel d'asina, e poi quel di vacca.

Latte Camelino.

Il latte Camelino, ò sia del Camelo è il più sottil, & acquoso di tutti gl'altri; perciò dice Auicenna omne lac obstruit iecur præsertim excipimus Camelorum fœtarum lac, & similium, (asininum, equinum) in quo parum caseosi est, & aquositate sua abstergit: *e Rhasis* Camelinum lac omnium tenuissimum est, meliustenuiusque gignit alimentũ, extenuat crassos humores excrementitios, aluum mollit, & obstructiones liberat propter vehementem calorem, qui ei per naturam inest. *gl'Arabi beueno il latte di Camello ancora, perche non genera sordidezza nella cute, come gl'altri.*

Latte d'asina.

Il latte d'Asina è da noi vsato alli ettici, & consumati tuolto dalla tetta, ouero così caldo conseruato nell'acqua tepida co'l zuccaro: tuolto la mattina inanti pasto, è buonissimo per purgar l'vlcere de reni, e vesica, e molto astersiuo, è di natura più fredda delli altri.

Latte di cagna.

I Cynamolgi popoli dell'Indie beueno il latte di Cane.

Latte di capra.

Il latte Caprino, perche la capra si nutrisce de frondi d'alberi astringenti, è più commodo per il ventre, e stomaco di tutti gl'altri, e tiên il luogo secondo appresso à quel di donna, hà manco pinguedine del vaccino, e Galeno vuol che si pigli co'l melle, e acqua, acciò non si coaguli nello stomaco, come

facciamo noi co'l zuccaro: si dà contro le dysenterie tolto per bocca, e messo ne' clysteri, leua le torsioni del ventre: si dà à ettici, leua la prurigine: il latte di capra, qual hà mãgiato herbe purganti è ancora esso purgante, posto di fuori mitiga i dolori: il suo sero è il più celebre de gl'altri, & massime delle negre, & non solo si vsa per purificar il sangue nella Primauera, ma ancora si dà nell'Italia à febricitãti, come bẽ scriue il Capouacca, & Maßaria. S'vsa nella Primauera hor solo, & hor accompagnato con herbe alterãti, per corregger l'intẽperie del fegato, per deterger gl'humori serosi, & adusti, come sono la fumaria, rose, assenzo, lupuli, pilosella, & hor si aggiunge mirobol. di tutte le specie, rhab. senne & epith cõ li loro correttiui, & alquãto zuccaro, & questi si aggiungono quando si vuole maggiormente purgare, come nella scabia, psora, lepra, vitiligine, & altri morbi cutanei causati da humori adusti: la dose del sero da per se, è come quella dell'acque de bagni hor cominciando da vna liura, & indi si và augmẽtando la dose. Gl'Alpini ne fanno ancor beuanda per il loro bere ordinario, quando stanno sù gl'Alpi.

Sero di capra.

Dose del sero.

Del latte di Cauallo ne fanno formaggio, e beuanda i Tartari, e il loro Rè in vna festa, che fà alli 28. d'Agosto in certi vasi cumula il latte di certi caualli bianchi, che eccedono il nu. di 1000. & il Rè in honor de suoi Dei con le sue proprie mani diffonde in varie parti il latte, e poi ne beue, e quel giorno neßuno gusta latte, eccetto quei che sono della casa del Rè, e quelli del paese Horiach, qual per peculiar priuilegio ne beuouo per vna vittoria ottenuta al gran Cham; sono in quei paesi i caualli molto grassi, massime stãdo otiosi; Dicono che mol-

Latte di cauallo.

lifica il ventre; perciò Sereno così scriue, Vel cum lacte capræ salsum, mulsumque capesses; Credo tamē potum meliorem lactis equini, Dicitur hic validos asinę peruincere succos, *e Gal.* equinum lac otius descendit, similique modo asininum, quod & paucissimæ pinguedinis particeps est, propterea raro in alicuius ventriculo transit in caseum.

Galeno.

Latte di pecora.

Appresso il latte caprino è vtile, & di sapor giocondo il latte di pecora, del qual si fanno pretiosi formaggi, quali non solo nutriscono li Gregari, mà ornano le tauole de grandi, & di questo se ne nutriscono in molte parti, oue v'è caristia dell'altre vettouaglie, come à noi gli Heluetij, & Alpinati, che spuzano sempre di latte, come nella Valle di Moriana; Alberto vuole ch'il latte di pecora negra sia meglior delli altri, al contrario quel di capra, è latte di gran nutrimento: per la sua crassezza, e dolce; perciò non è così vtile per il ventre, come quel di vacca, e māco vtile allo stomaco; Nell'Isole Gaditane è tanto crasso, che non hà quasi niente di sero; perciò sono sforzati à metterui d'acqua dentro, & se le pecore non vengono salassate, muoiono di grassezza, tanta è la bontà dell'herbe; in somma per il viuer humano è il più vtile di tutti gl'altri

PISANELLI.

Elettione.

Accresce il ceruello, ingrassa il corpo, gioua à gli hetici, leua l'ardore dell'orina, nutrisce assai, fà bello il color del corpo, accresce il coito.

Giouamenti.

Nuoce à chi hà la febre, à chi hà doglia di capo, à chi patisce ne gli occhi, à i cattarosi, à chi hà la pietra, a gli opilati, a i denti, & alle gingiue.

Auanti

Auanti che si beua, se gli ponga dentro vn poco di sale, ò zuccaro, ò mele, accioche nello stomaco non si congeli, e si beua à digiuno. Rimedio.

E humido nel secondo grado, e quanto al caldo, è temperato. Gradi.

Questo è buono ne i tempi caldi, per giouani, per i colerici, e per quei c'hanno buono stomaco, & è nemico à i vecchi, & à i cattarrosi. Tempi, Età, Complessioni.

Il latte è composto di tre sostanze, l'vna acquosa detta sero, ch'è freddo, & humido, nitroso, e solutiuo: la seconda è grassa, della qual si fà il butiro, & è temperata, mà vntuosa è la terza e großa, della qual si fà il cascio, e questa è grossa, vischiosa, e flemmatica. Il più pregiato latte è l'humano, il secondo è il bouino, il terzo è il pecorino, il quarto, è il caprino, e l'vltimo è il bufalino; ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tempo dell'anno, e l'età dell'animale. Se il latte hauerà molto sero, sarà sẽza pericolo affatto. Se hauerà molto cascio, sarà da fuggir, perche genera la pietra. L'vso continuo del latte nuoce à i denti, & alle gingiue, e però dopò che si è beuuto, si laui la bocca con vino mescolato con mele, che così si fortificaranno i denti, e le gingiue. Il latte muoue il corpo, leua la tosse, allarga il petto, e ristora i conualescenti. Beuasi in tanta quantità, che si possa digerire presto: e poi non si mangi nulla, non si muoua, non si dorma, ne si beua vino, sin che sia digerito.

Circa il latte, & altri laticinij molto vi sarebbe che dire, mà non essendo il libro indrizato per medici, mà per altri, che non sono della professione, basta ad accennare qualche cosa per instruttione, & per modo d'vsarli. Et per il primo il latte, che s'vsa per

cibo, vuol hauere tre conditioni, la prima che sia fresco ò di nuouo tirato dalle mammelle. La seconda, che si mangi con vn poco di zuccaro, ò di sale, & la terza, che si mangi auanti gli altri cibi. Il medemo si richiede, quando si beue per medicamento, come narra Galeno al 7. del methodo al cap. 6. oue dice, che à Thisici si conuiene il latte humano più presto, che di nessun'altro animale, & appresso l'humano si deue vsare quel dell'asina; Mà percioche molti ricusano l'humano, come cibo conueniente a' putti, si deue dare loro il latte d'asina, come cibo conueniente à gli asini, & hauendo trattato l'authore diffusamente, come s'vsi per cibo, non ne farò più longo discorso.

DEL MELONE. Cap. L II.

Meloni, & sue qualità.

SOno i meloni freddi, & humidi in secondo; mà la qualità passiua, predomina l'attiua, ch'è il freddo, & sono i meloni di assai meglior nutrimento, che le Peponesse, & altri frutti della sua generatione. Il melon dolce, e maturo, è il più conueniente, & di meglior sugo, che sia per generar buoni humori, & propriamente, quando si mangia con la sua somenza. Suol il melone, & ogn'altro frutto di simile generatione conuertirsi, in quell'humore, che troua predominante nello stomaco. Se benche più facilmente, si conuerta in humor flemmatico, & altri dicono in humor colerico. Quando non si digerisce nuoce allo stomaco, induce vomito, flusso di ventre, dolor di testa, ventosità, e rugiti, abbomination de cibi, & propriamẽte

Peponi.

Virtù.

Nocumenti.

si

si meschia con altri cibi. Imperoche è commandato da gl'antichi, che sij mangiato à stomaco digiuno, e mondificato da gl'humori, & da poi alquanto di spacio, si deue mangiare l'altro cibo. Nuoce alli nerui, humettandoli, prouoca l'orina, & propriamente con sua semenza: mondifica le reni, dalle renelle, & da le predelle, come ancor la vesica: volẽdo li colerici, che si rimuoui il nocumento loro, deuono beuer dopò essi il Mazacharan; cioè iulep di zuccaro, fatto con acqua, & aceto, ò vero co'l melle condito, ò vero vino, ò mangiarui sopra zenzero condito. Li nostri Auttori, si ritrouano discordi, se dopò al melone, ò pepone, che cosa si debba beuer, ò vino, ò acqua: così ancora quasi di tutti i frutti humidi è controuersia: Auicẽna che fù Prencipe appresso li Saraceni, doue per la loro legge, è prohibito il beuer vino, dice che il vino non si deue beuer da poi li humidi frutti, & propriamente dopò li peponi; perche fà che essi penetrano al fegato indigesti, & si conuertono in putridi humori, & in questa ragione conuengono, quasi tutti gl'Auttori; mà appresso à noi quali l'vso del vino è cõtinuo, cessa quella ragione; poiche vna grande forza, hà la consuetudine in se; imperoche è cosa potentissima nella custodia della sanità; per la qual cosa, si dice la consuetudine essere vn'altra natura. Anzi dico esser meglio il beuer vino da poi li meloni, che l'acqua; benche il cõtrario sij appresso li Saraceni, & non auezzi al vino, ilquale l'vsano solo per medicina: ne tãpoco Auicenna prohibisce in tutto il vino do-

Giona à i reni.

Auertimenti.

Se si debba beuer vino, ò acqua doppò al melone.

Auicenna.

Consuetudine.

Vino doppo à meloni.

pò li meloni; perche comanda, che quelli che sono humettati dalli meloni, beuano vino puro, e buono. La onde appresso à noi, si leua vn trito prouerbio, quando si beue vn vino chiaro, e possente, q̃llo esser vino da meloni. Isaach Hebreo nelle sue diete particolari dice, il vino vecchio, odorifero è da beuer dopò le persiche, accioche si correggi la sua putrescibilità. Li meloni d'India, che sono torti come corna, li quali ancora chiamiamo meloni saraceni sono simili in virtù alli citruolli.

Isaach.

Meloni d'India.

ANNOTATIONI.

I Meloni, quando sono maturi à sufficienza, & che hãno tutte le qualità, che gli cõuengono, sono tanto dessiderati da molti Prencipi, & altri Signori grandi, che molti sono morti, per il superfluo vso d'essi, come riferisce il Durando, ch'Albino Imperatore tanto auido di mangiarne, come ancor delle persiche, che in vna sera mangiò diece meloni d'Ostia, & 100. persiche. Paulo secõdo Pontefice, morì d'Apoplesia, hauendo nella cena mangiato due gran meloni: Dicono Federico terzo: Henrico settimo, & Alberto secondo imperatori esser morti, per l'vso d'essi: come riferiscono Cuspiniano, Aenea Syluio, & il Quercetano. Si ritrouano diuersità de meloni, differenti di colore intrinseco, ò vero estrinseco, come ancora di fatezze; perche alcuni sono rugosi, à forma di vna rete sparsa, & altri sono liscij, trà quali i più lodati sono i più pesanti, & ch'hanno il color di fuori più viuace, & ch'hanno maggior circuito circa il grosso piccinolo, doue stano attaccati, & che la

Meloni.

Morti p causa de meloni.

Diuersità de meloni.

Meloni lodati

scorza

scorza sia dura: Di dentro, che habbiano la carne soda, rossegiante, ò di color aureo, ò vero dal tutto verdegiante, & che il loro seme stij fermo appresso la polpa: indi si conoscono co'l dente, che siano di ferma sostanza, & che sij giocondo, e grato il loro sapore, & che detto sapore nella bocca rassomigli all'odor di rose, zuccaro, ambra, e mosco. Questi sono giudicati meno nociui, come anco quella parte, che si accosta alla scorza, ch'è buonissima cotta al buon brodo di carne, come le zucche, & hà l'istessa proprietà; la corteccia cruda è inutile.

Meloni d'Italia. In Piemonte sono celebrati quei d'Astegiana, come in Italia quei del Regno di Napoli, sono ancora celebrati quei del Lingotto, luogo di S. A. Serenissima appresso à Moncaglieri, quali sono maturi poco appresso à quelli d'Asti. In Carignano sono più piccoli; mà gusteuoli. Il Quercetano loda quei della Francia Narbonese, della Prouenza, Delfinato, e Guascogna, & biasma quei di Parigi, che sono seminati ne' terreni ingrassati, & maturati per forza del calor del lettame; perche sono più corrottibili, & di manco durata.

Meloni de Piemonte.

Meloni di Francia.

Meloni biasmati.

Nocumenti. Quando il melone, si corrompe nello stomaco, genera dolori colici, & renali, vomiti, febri putride, profluuij di ventre, & dysenterie.

Virtù del seme. Il suo seme pisto, & fattone emulsione gioua all'ardor dell'orina, & all'affetti caldi delle reni, per conciliar il sonno, & per estinguer la sete, & vale al principio della gonorrea. Si condisce co'l zuccaro, per simile cause, come ancor la sua polpa. In Spagna vi sono certi meloni d'alcuni domandati peponi: gialdi di fuori, quali si conseruano per molto tempo; mà non sono così gusteuoli, come gl'altri,

Meloni di Spagna.

PISANEL LI. *& questi meloni sono specie di citruoli.*

Elettione. Che siano di odore, e di sapore esquisiti, al gusto sommamente grati, che siano freschi, e che siano maturi, ne ci sia altro giudice, che il gusto.

Giouamenti. Rinfrescano notabilmente, nettano il corpo, prouocano l'vrina, e chi ne mangia assai, si assicura dalla pietra, e renella: cauano la sete, e prouocano l'appetito.

Nocumenti. Fanno ventosità, e dolori nel ventre, e però quei, che patiscono i dolori colici, se ne deuono in tutto astenere: e così quelli, che hanno la milza grossa.

Rimedio. Mangiando seco il cascio vecchio, e cose salate, e beuendoci appresso ottimo vino, e mangiando poi altri cibi, de' quali ne siano alcuni acetosi.

Gradi. Sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buoni ne' tempi caldi, & ardenti, buoni per ogni età, eccetto che per i vecchi, e nuocono a' flemmatici, & a' melanconici.

De' meloni alcuni sono longhi, e si chiamano Melopeponi, & alcuni rotondi, e si dicono Peponi, ò Meloni. De' primi si mangia quella sostanza intima, che contiene i semi, mà in questi vltimi gl'huomini se n'astenghino di mangiarla. Questi non sono così buoni come i primi, pche il loro sugo grosso, e viscoso nuotādo nella superficie, si và spartendo intorno à i lati, mà il liquore de' longhi scorrendo perde la viscosità. Si conosce che i meloni sono astersiui, perche i corpi sordidi fricati co'l melone perdono la bruttezza. Non si deuono mangiare se non

à sto-

à ſtomaco voto, perche eſſendo di facil conuerſione, ſubito ſi mutano in quell'humore, che trouano nello ſtomaco. Appreſſo ſi hanno da mangiare cibi di ottima ſoſtanza. In Greco ſi dice queſto frutto Pepon, che vuol dire in noſtra lingua maturo. Spartiano lodaua più de gl'altri Meloni quelli d'Oſtia, forſi che à quei tempi erano in prezzo.

Non raccontarò di quante ſorte di Meloni ſi trouino, perche v'è ne ſono di più ſpetie, cioè alcuni femine, chiamati Peponi, che ſono più longhi, altri chiamati turchini, che hanno la ſcorza molto verde, tirante ſu'l nero, Altri hanno la forma del codogno, & ſi chiamano Meloni, & queſti hanno manco humidità. Altri ſono chiamati cedriuoli, coſi detti, perche hanno il color del cedro. Altri ſi chiamano peponi d'inuerno, che non ſono coſi groſſi, come li peponi communi. Dirò ſolamente, che non è poco da marauigliarſi di molti, che naſcendo da vna medeſima pianta, ſi vede, ch'alcuni rieſcono di tutta bontà, & altri di tutta diſſipidezza, però vi vuol eſſer vſata gran diligenza nel conoſcere i buoni, & danno ſegno d'eſſer buoni quelli, che ſono più graui, che hanno groſſo picciuolo, & che'l luogo, di doue egli ſi ſtacca, ſia grande, & tondo; che ſian longhetti; che sbattuti, non ſonino; c'habbino la ſcorza ſcab oſa, ch'habbino le fette pari, & profonde, che non gialdeggino di fuori, & che non cedano ſpremuti co'l dito groſſo della mano. Et in ſommà ch'habbino le qualità, che in queſti verſi ſi contengono.

Martine ad noſtras menſas, qui prouidus affers
 Ex omni fructu, emptaq; poma foro.
Elige monſtrantem tibi talia ſigna peponem,
 Vt non porcelli digna ſit eſca tui.

Et

Et prius oblongæ sit quaque ex parte figura,
Aspera per totum scabraq; terga gerat.
Sit paribus Zonis, signis distinctus, & altis,
Cui non per senium sit color ipse croci.
Sit grauis vt saxum, durus, nec pollice cedens,
Appositus naso cinnama odore ferat.
Nõ sonet ambabus manibus iactatus in auras,
Ostendatq; animas nulla fenestra suas.
Pes vbi iam fuerat circũ extendatur in amplũ,
Sit mitis, placidus circulus ipse pedis.
Qui si talis erit, per te laudatus abibis,
Sin effringetur per caput ille tuum.

Assicurano i Medici, ch'il seme tanto de' meloni, quanto de' peponi coperto di zuccaro, ò senza zuccaro; è supremo rimedio per far vrinare, mitigare il calor delle reni, & minuir i calcoli. Si suol communemente, appresso i meloni bere di buon vino, essendo regola vniuersale, che il buono vino, & grosso, per essere caldo, sia medicina del melone, qual è freddo. Il contrario scriue Auicenna nella terza fen. del primo libro al cap. 8. oue dice. Super cibum mali chymi bibere vinum dum comeditur, est malum, quoniam facit malum chymum in extrema corporis penetrare, & similiter super fructus, & propriè melones. *Volendo inferire, ch'il vino per eßere sottile, qual penetra presto nelle vene, condurrà seco il melone ancora crudo, & causarà opilationi, generando colere grosse, & flemma.*

Alche rispondendo, dico, che s'appresso i meloni si mangerà cibo solido, come carne, ò formaggio, sarà aßai meglio, che dopò loro: sia buono & in questo fanno bene i Lombardi, i quali cõmunemẽte

mangiano

mangiano il melone con formaggio piacentino, Mà poi che l'vsanza, è introdotta di bere dopò loro, & bere vino purò, dico, che ò veramente si beue per sete, & all'hora ogni vino è buono, ò si beue per correggar la malignità del melone, & vi si conuiene vn vino puro, & potente, ò veramente si beue per dare nutrimento al corpo, & in questo caso non si deue bere, che prima non si mangi altro cibo dopò loro. Adoprano ancora volentieri meloni le donne che vogliono mantenersi belle, componendo vn'acqua in questo modo.

Pigliano meloni, radici di brionia, di Aro, quanto loro piace, le quali tagliano minutamente, & aggiontoui del sugo di limoni ben maturi, pongono in vn lambicco di vetro, & dopò vi mettono tanto latte di capra, quanto basti à coprir, & macerar le predette cose, & soprauanzi quattro dita il tutto, le quali macerate, fanno distillare, & ne riesce acqua delicatissima per la faccia.

BERTALDO.
Amarezane.
Nocumenti.

Molti sono di parer, che le amarezane incitino il coito, & questo fanno per eccitar copia de flati, & per esser difficili à digerire. Sogliono causar melanconia, come ancora tutti i morbi cutanei, causati dall'humor melanconico, come cancro, lepra, hemoroidi, & simili: mangiandone spesso generan panne nella faccia, dolor di testa, & fettor di bocca. Sogliono ancor causar ostrutioni nel fegato, milza, causando mal colore alla faccia, come ancor negro, è gialdo. La onde si marauigliano l'Auttori, come Auerroë lodi dette melanzane preparate hà sua fantasia.

Il loro antidoto è mangiarle con aceto è pepe. Discordi ancora sono nello loro qualità, poiche il

Fuchsio

Fuchsio le fà, come il fongo fredde, e humide, altri le fanno calde, e secce; per la loro amareza, & acrimonia, che hanno. Si conseruano ancora per molto tempo nell'aceto, come i meloni piccoli, e cocomeri.

Si mangiano cotte co'l butiro, ò grasso e specie aromatiche, ò vero fritte all'oglio, & acconcie con gl'acrumi, pepe, & sale, quali sono il lor correttiuo.

Pomi d'oro. *Si vsano ancora i pomi d'oro, quali sono vn poco meno refrigeranti de' pomi di mandragora, il cui vso è molto cattiuo: nutriscono poco, & questo ancora pessimo, e vitioso.*

Pepe d'India. *Altri ancora vsano il pepe d'India, detto da Spagnuoli pimienta del Bresil, mescolandolo con altre specie: scalda lo stomaco, promuoue la digestione de' cibi: vsandolo di continuo nuoce molto, ammazza ancora i cani, e si vsa per correggere la frigidità d'essi cibi, & con esso à Genoua ne falsificano il pepe.*

Mandragora. *Nell'oriente ancora vsano alcuni i frutti della mãdragora, che sono soporiferi.*

Opio. *Altri vsano senz'alcun pericolo l'opio, & massime i Turchi, quando vogliono combatter, & lo chiamano Nafion.* *Datura.* *Nel Cayro ancora vsano il frutto della dattura condito per conciliar il sonno: mà è nemico al ceruello, & al cuore dato al peso d'vna drama ammazza l'istesso giorno: la dattura produce il suo frutto simile alla stramonia.*

DEL MORO. Cap. LIII.

Mora d'arbori. *Virtù.* LE more dell'arbor grãde, che sono dolce, e mature declinano à caliditá, & humiditá: sono di poco nutrimẽto, noceno allo stomaco, & facilmente in quello si corrompono, & da quello

tosto

tosto descendono; se ben poi dimorano assai nel ventre; perciò si deuono mangiar inanti al cibo: prouocano l'vrina, tengono il ventre humido: la mora rafredita nell'acqua, & lauata specialmente, quando è molto dolce, douenta molto fredda: leua la sete, seda il gran calore.

Mora non matura.

La mora non matura è fredda, e secca: conforta lo stomaco, astringe il flusso del ventre, l'vso d'essa è più buono per medicina, che ne' cibi.

Mora de' roui Virtù.

Le more delle sere, ò roui negre, e perfettamente mature, sono calde, secche, & di picciol nutrimento: astringono il ventre, e sono di dura digestione. L'vso d'esse sono più tosto per huomini rustici, che per i delicati: mangiate in quantità grauano il capo. E buono prima, che mangiarle lauarle, come habbiamo detto del moro arboreo.

ANNOTATIONI.

Frutto del moro.

I frutti de' mori arborei negri, cioè del moro negro, sono i primi che scriue il Benzo, quali s'vsano nelle tauole de' grandi, & quando non sono ben maturi, sono conuenienti alle passioni calde della gola, & al principio della schinantia, fattone del suo rob. gargarismo, come anco fano quelli de' roui, & di tutti questi se ne fà il Diamoron, e sono di poco nutrimento.

Mori bianchi.

I mori bianchi sono corrutibili, & vsati solo da figliuoli, & sono dolcissimi. La foglia di detti mori bianchi, è la più celebre dell'altre, per nutrir i vermi, che fanno la seda.

Mori rossi. V'è vn'altro frutto de mori, la cui foglia è frutti sono piccioli, rossi, & astringenti; mà non si vsano per cibo: il seme di questi dati al peso d'vna dram. giouano alla dysenteria.

Mora derovi. V'è poi la mora de roui volgari, quali s'vsano immaturi, per farne il diamoron, & è quello che scriue il Benzo.

Rubus Ideus. V'è ancora il frutto del Rubus Ideus, detto da Francesi Framboise, & da Piemontesi Ampolle, mangiate soura à gl'altri cibi gli corrompono, & generan febri putride, massime le troppo mature; Et quãdo sono immature, hanno le facoltà de gl'altri mori immaturi: dice il Quercetano, che hanno le facoltà delle fraghe; mà sono vn poco più corrutibili. Di queste se ne ritrouano ancora delle seluatiche; mà vsate se non da gente, che guardano i campi, & mangiate da serpi, laonde hanno acquistato il nome di more da serpi.

More de serpi. Fraghe virtù. Le fraghe, ò frole sono fredde, e secche, di natura terrea, di sapor misto trà l'agro, e dolce, & gratissimo: sogliono escitar l'appetito debole, refrigerano il fegato, purgando le reni, & la vesicca, scacciano l'vrina, giouano all'icteritia: si mangiano inanti al cibo, con vino bianco, e zuccaro: In Francia si mangiano ancor col latte. L'acqua distillata conferisce alle febri, & alle dysenterie: Quando si corrompono nello stomaco, eccitano febri maligne. Sono lodate le mature, negre, di forma piramidale: le tonde, che sono più acide, dette mostelloni, non sono tanto lodate: s'è osseruato, che le piante delle fraghe, se non sono transpiantate, si conuertono nella natura di questi altri frutti.

Nell'Alpi habbiamo vn'altra sorte di frutti, negri,

gri, tondi, dolci: di grandezza della fraga, sono chiamati Arezi, & non sono troppo lodati, & d'alcuni si chiamano Hemeris, ò Haireles.

Arezi.

Queste mangiate cotte, e crude con il zuccaro giouano alle febri coleriche, & affetti ardenti mitigano l'ardor dello stomaco, & à tutte l'infiammationi interne, stringono il ventre, reprimono la nausea e sono refrigeranti nel secondo: astringono e seccano alquanto. Di simil natura sono i myrtilli di Germania. Il myrto ancora inanti, che s'vsasse il pepe nell'Italia s'vsaua in suo luogo specialmente da Romani, e ne faceano vn condimento domandato myrtato: si celebraua ancora molto il Cingiale mangiato co'l sapor nel quale v'era aggionto esso. Il Mathiolo scriue, che le donne di Toscana ne fanno de grani più grandi, e freschi ben maturi vn condimento molto gusteuole, & con esso mangiano le carni salate.

Virtù. Myrtilli di Germania. Myrto.

Gli antichi celebrauano ancora il vino myrtato, come ancora è lodato dal Montano, per quelli che patiscono flusso, hemorroide, & al superfluo menstruo delle donne.

PISANELLI.

Che siano negre, grosse, ben mature, non toccate da animali, e si colgano auanti il leuar del Sole.

Elettione.

Leuano via tutte l'asprezze della gola, leuano la sete, lubricano il corpo, smorzano la colera, e fanno venire l'appetito.

Giouamenti.

Fanno dolori nello stomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattiui humori, e generano ancora ventosità.

Nocumenti.

Si hanno da lauare co'l vino auanti che si mangino, & appresso si mangiano alcune delle

Rimedio.

acerbe, & altri cibi che siano acetosi.

Gradi. Le mature sono calde temperatamente, & humide nel secondo grado, mà le acerbe sono fredde, e secche.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buone ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici, e sanguigni.

Si prohibiscono le acerbe, perche come crude, & indigeste generano molta ventosità: mà se si pigliano quelle, che sono dolci, e ben mature, sono assai grate allo stomaco, mà si hanno da mangiare auanti pasto, da quei però che non hanno humori corrotti nello stomaco. Poco nutriscono, e tengono lubrico il corpo, discendono presto dallo stomaco, mà tardi da gli intestini, e fanno anco calar presto gli altri cibi. Humettano assai, e bene si digeriscono da chi hà lo stomaco vacuo. Se si raffreddano con la neue, acquistano gran virtù di raffreddare, perche da se non si mescolano con cose fredde: l'acerbe stringono il corpo. Horatio nel secondo libro de' suoi sermoni alla Satira 4. lodò le more con queste parole: Ille salubres Aestate peraget qui nigris prandia moris. Finiet, ante grauem quæ legerit arbore solem. *Questo frutto era prima bianco, mà dal sangue di Piramo, e Tisbe diuentò rosso. Quest'arbore perche non fiorisce se non passato il freddo, si chiama prudentissima da' Poëti.*

Il moro è di due spetie, nero, & bianco; Il nero si chiama da' Latini morum celsi, *& quando si mangia, si deue mangiar auanti gli altri cibi, acciò che scendendo presto dalla bocca dello stomaco, facci via à gli altri cibi, che vengono dopò lui, perche mangiato dopò, subito si corrompe, & insieme con essa*

lui

lui corrompe gli altri cibi. Perciò mangiandosi prima, & che sia maturo, viene à purgar il corpo, & al contrario, quando è immaturo, & secco, lo restringe, Onde si concede vltimamente ne i flussi stomacali, & nelle dysenterie. il bianco non hà altra proprietà che si sappia, se non che egli è buono à nutrire quei vermicelli, che fanno la seta. Sono ancor le more che nascono ne' roui della medema qualità delle sopradette, perche immature, & acerbe restringono, onde se saranno messe nel vino, lo faranno diuentar aceto forte, & mettendole nel medemo aceto, lo renderanno fortissimo. Oltra queste v'è vn'altra sorte di more, chiamate ampomelle, ò sian ampoë, quali nascono in gran quantità ne' monti, & l'arbor loro è domandato da' Latini Rubus Ideus, *che giouano a' diffetti dello stomaco, beuendo il lor fior con acqua.*

PISANELLI

Fraule.

Elettione. Che siano rosse, ben mature, grosse, di grandissimo odore, e domestiche: perche le seluaggie per la loro asprezza offendono lo stomaco.

Giouamenti. Smorzano il bollimento, e l'acutezza del sangue, e della colera rinfrescano il fegato, leuano la sete, fanno vrinare, e prouocano l'appetito.

Nocumenti. Nuocono a' Paralitici, & à tutti quei che patiscono dolori di nerui, e fanno danno à quei ch'hanno lo stomaco debole.

Rimedio. Lauandosi prima con vino buono, e nettandosi bene dalle frondi, e di ogni brutezza, e poi mangiandosi con molto zuccaro.

Gradi. Sono fredde, e secche nel primo grado: mà quanto sono più mature, sono ancora più temperate.

Tempi, Età, Complessioni, Sono ottime ne' tempi caldi, all'età giouenili, & alle complessioni coleriche, e sanguigne.

Le Frole sono molto aggradeuoli l'estate ne' cibi: e se bene da gli antichi medici non furono conosciute; tuttauia per esperienza si conosce che conferiscono à i stomachi colerici, e che leuano la sete: Saldano le ferite, stagnano il sangue, & i flussi, mà prouocano l'orina. La decottione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo temperamento naturale quando, che per souerchio caldo si troua essere infiãmato. L'istessa decottione purga le reni, e lauandosi la bocca, ferma il catarro, & i denti smoßi, e conforta le gingiue. Il loro vino dissecca i quassi del viso, & chiarisce gli occhi. Questi frutti sono più celebrati da Poëti, che da Medici: forsi che non erano così bene all'hora conosciuti, & hanno hauuto nome di Montagnoli, molli, rosseggianti, odorosi, bassi, vinosi, sanguinolenti, e rutilanti.

Tra l'altre commodità, ch'apportano le frole, il vino, ò sugo di esse, è eccellente per leuar la rossezza, & pustulette, che vengono nella faccia, per calidità di fegato, & anco per leuar la rossezza de gli occhi, & riempir le macchie fatte di fresco, & massime se l'acqua si farà stillar con zuccaro, & l'acqua stillata mescolata con acqua di vita sanarà la lepra. Scriue il Gesnero hauere veduto vna donna, che percossa con vna pietra nella faccia, vi haueua le broffole, & lauandose con l'acqua di esse frole, subito restò guarita, con gran marauiglia di tutti.

DELLA MENTA. Cap. LIV.

LA menta hortolana, c'hà odore aromatico è calda, & secca in secondo; benche in essa vi sia vn'humidità superflua. La sua proprietà è di ralegrar il cuore, conforta e scalda lo stomaco, induce l'appetito, rimuoue la nausea; fatta d'humori putridi: reprime il vomito del sangue, ò da freddi humori: toglie il singocio, escita, & aiuta il coito; per l'inflatione, ch'è in essa, & per la superflua humidità; perciò gli Antichi Duchi, & Capitani de gl'esserciti, per hauer più continenti li suoi Caualieri, non voleuano, che ne' suoi campi fosse portata, ò piãtata la menta, come narra Aristotile, ne' suoi problemi. La menta ancora ammazza i vermi; & per la sua proprietà conferisce al morso del can rabioso.

Menta.

Qualità.

Virtù.

ANNOTATIONI.

LA menta da noi chiamata gentile, odorata, si mangia la Primauera da molti nell'insalate, & alcuni, cõ oglio d'oliua, & pane inãti al pasto; p cõfortar lo stomaco: credono molti che faccia consumar lo sprema, mãgiãdone speßo; Perciò credo che fosse prohibita nel tẽpo di guerra appreßo i Greci; perche assottigliãdo il sãgue, & lo sperma si vẽde il corpo debole, & pauroso, & phibisse l'erettione della verga: solue latte concreto nelle mamelle, & posto inanti al coagulo prohibisse, che non si coaguli: mangiandone

molto fà copia di ſeroſo ſangue, qual facilmente ſi conuerte in colera. L'altre ſpecie non ſono poi tanto vſate, come il Syſimbrio de gl'horti; qual hà simili qualità. Ne' monti Pyrenei ſcriue il Myconio, ch'vſano la menta ſarracenica con le carni, e le rende ſaporite, ſe ne fà oglio per il vomito. Laſciata longo tempo ſenza tranſpiantarla, ſi tranſmuta in ſoſembro hortenſe.

PISANELLI.

Elettione. La picciola, che ne gli horti ſi ſemina, detta altrimenti Mentuccia, & d'alcuni Menta Romana; mà ſi prendano ſolamente le cime.

Giouamenti. La menta è molto grata allo ſtomaco, e lo conforta: maſſime s'è freddo, e debole conſuma la flemma, e riſueglia gagliardamente l'appetito.

Nocumenti. Nuoce a chi hà lo ſtomaco, & il fegato caldo, perche riſcalda notabilmente, & aſſottiglia il ſangue, e l'infiamma.

Rimedio. Mangiandone poca quantità, & in compagnia d'herbe friggide, come è la lattuca, la cicoria: e la porcellana, & altre ſimili: & in tempi freddi.

Gradi. E calda, & ſecca nel ſecondo grado intenſo, ouero nel terzo rimeſſo.

Tempi, Età, Compleſſioni. E buona ne' tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e melanconici.

La Menta amazza ſubito con grande efficaccia i vermi nel corpo de' fanciulli, dandoſi vna dramma del ſuo ſugo, con mezza oncia di agro di cedro, ò di zuccaro roſato, ò di ſyroppo di ſcorza di cedro. Leua il ſonghiozzo, la nauſea, & il vomito, e da gran forza allo ſtomaco. Onde diſſe la Scola Salernitana.

Nunquam lenta fuit ſtomaco ſuccurrere mētha.

tha. Il suo syroppo per questi effetti è singolarissimo: fà venire appetito, accresce il coito, mà stringe il corpo, consuma le flemme potentemente, sana la grauezza, fà buono fiato, e gioua alla memoria, & si mescola vtilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insalate, perche da se è troppo calda, & amara. In questa herba di cosi grato odore fù trasmutata Mynthe Ninfa da Proserpina, per essersi troppo spesso ritrouata in atti venerei con Plutone, si come fauoleggian i Poëti, i quali gli danno epiteto di odorosa, e verdeggiante.

Trà le rare, & notabil virtù della menta, che si leggono si troua, ch'ella rimuoue il vomito, che proviene dal sangue, ò vero da gli humori freddi, & che è molto profitteuole al morso de' cani rabbiosi. Riferisce in oltre Aristotile ne' suoi problemi, che gli antichi capitani non voleuano, che ne' loro castelli, & palazzi vi si portasse della menta, ne si piantasse ne' lor horti, cosi scriuendo, Mentam ne comedas, nec plantes tempore belli, Et questo faceuano, accioche i soldati, mangiandone, non venessero à prorompe in libidine, per i fiati, & humidità, ch'essa vien'a generare, per i quali poi si causa il coito, & acciò che non venessero ad esser più deboli, per causa della colliquatione del seme, che s'induce dalla menta, si come parimente ne scriue Hippocrate nel 2. de dieta: oue dice, Menta sæpè comesta colliquat semen, & corpus debile facit. Per questa medesima causa alcuni scriuono, che per impedire, che'l latte mangiato non si coaguli nel corpo, conuiene à colui, che l'hà mangiato di masticare, & mangiare delle foglie di menta, perciò che ella ha questa virtù d'impedir la coagulatione del latte, & fatto con

quella vn' empiastro sopra le mammelle, oue resta il latte coagulato, presto lo dissolue, & impedisce la coagulatione.

Vale ancora à conseruare i formaggi da ogni corruttione, irrorandoli del sugo, ò della decottione della menta.

Melissa. *La melißa, da' Toscani chiamata citronella, qual però è dotata di molte virtù, perche à chi l' vsa, rende l'animo allegro, gioua all' humidità, & frigidità dello stomaco, prouoca la digestione, apre l'opilationi del ceruello, ritorna i spiriti nella sincope, ò sian vanità, corrobora da debolezza del cuore, & in somma per il suo buon' odore scaccia ogni trista imaginatione, & fantasia causate nel sonno da' huomini melanconici, d'onde viene, che da molti si chiama herba conforta cuore.*

Fassi di essa vn' acqua, che produce buona memoria, & fà buon' intelletto, & si fà in questo modo. Si piglia la quantità di melissa frescha, che l'huomo vuole, la qual si mette in infusione con vin bianco, & poi si fà stillare, beuendola la mattina à digiuno, come si fà dell' acqua vita.

DEL MANCIANO. Cap. LV.

Manciano. *Qualità.* EL Manciano è specie de pomi, che d'alcuni sono chiamati pomi Apij, e sono simili à quelli: sono freddi, e secchi nel primo: sono aromatici, & dolci, & hanno proprietà di ralegrar, & confortar il cuore, & il suo nutrimento è meglior, ch'ogn'altra generation de pomi. Conforta gli spiriti nutriendo essi.

ANNO-

ANNOTATIONI.

SCriue Plinio, che il pomo Matiano, così si chiama da Matio Romano inuentore, si come il Cestiano, da Cestio, & alcuni vogliono, che sia la mella Appio, ò siano Appiole, ò mele rose del Matthioli, ò vero secondo altri i Capandu de Francesi. Sotto questa specie, si pono metter i pomi di S. Giouanni piccioli, dolci, & odorati, i quali sono maturi inanti tutti gl'altri: & questi sono ancor chiamati muste, & melimella dall'odor, e sapor del melle. **Plinio.**

DELLA MAGGIORANA. Cap. LVI.

LA Maggiorana è calda, e secca, nel terzo: apre l'opilationi del ceruello, conferisce al dolor di testa, & il simile all'humidità, & ventosità dell'essa. La sua poluere mescolata con melle, rimuoue l'infiatura del sangue, contingente, e morto sotto l'occhio. Similmente la maggiorana verde, & contusa frà due pietre, rimuoue la detta infiaggione, ò sij macatura. L'acqua, ò sugo suo purga la testa, e mondifica il ceruello, & lo conforta: & soprapošto con aceto alla pontura del scorpione, gli presta grande aiuto. **Maggiorana c.** **Virtù.**

ANNOTATIONI.

TVtte le sorti di maggiorana, si mettono ne' cibi, più tosto per condimento, che per alimento: poiche infiamman il sangue.

DEL MELE. Cap. LVII.

Mele. IL Melle è vna rugiada oculta, che casca di notte sopra i fiori, la quale recogliono l'Api. *Mana.* Nelle regioni doue la rugiada, è manifesta da gl'huomini, si raccoglie, e chiamasi manna.

Qualità. E il mele caldo, e secco in secondo. *Elettione.* Quello è meglior, ch'è dolce, & di buon'odore, & che non declina ad alcuna acuità, & è di color di paglia. Lo vernale è meglior de tutti. L'estiuo è meglior dell'Autunnale, & è pessimo l'hyemale. *Virtù.* Il mele taglia, mondifica li mali humori dall'interior del corpo, souiene alle fredde, & humide complessioni, & propriamente à vecchij; perche subito ne' loro corpi, si conuerte in sangue. *Nocumenti.* A' corpi caldi, & propriamente nell'estate, è inconueniente; perche tosto si muta in humori colerici. *Mel cotto.* Il mele cotto è meglior del crudo; perche il crudo, genera ventosità, & inflatione, & tosto penetra, & velocemente nutrisce. Gioua alla soffocatione fatta per gli fongi venenosi: prouoca l'vrina: presta aiuto alla tosse. *Diuersità del melle.* E il melle diuerso nelle sue virtù, secondo la diuersità delli fiori, & dell'herbe, & delle foglie, sopra le quali casca la rugiada, da che raccogliono le Api. La rugiada piglia le qualità dell'herbe, sopra le quali è stata la notte prima, che sij stata colta da gl'Api; *Rugiada.* perciò il mele delle regioni, che vi sono buone herbe, & buoni alberi, è megliore: che'l mele delle regioni, che producono cat-

tiue

tiue herbe. Il melle beuuto caldo con oglio rosato, soccorre al morso de' vermi velenosi, & à quelli ch'hanno beuuto l'opio: il mele mangiato gioua al morso del cane rabioso.

Contro veneni

ANNOTATIONI.

IL più lodato mele, è quello che viene portato di Spagna, bianco come neue, se ben che il Benzo lodi, quel di color di paglia: appresso à questo è celebrato quel di Prouenza, & di Lenguadoc; per la purità dell'aria, & per le buone herbe, che vi sono. In Piemonte s'vsa quel della Briga, ch'è nell'Alpi Liguri: in Piemonte se ne fà di buonissimo: il più biasmato è quel di montagna, vicino al Piemonte. Non è dubio, che il mele acquisti la virtù dell'herbe, nelle quali l'Api colgono la rugiada; perche in Ponto, per la copia d'assenzo, che vi nasce è amaro, & in altre parti, è venenato; per esser colto sopra il Napello, aconito, & altre herbe velenate. In tutta la Sarmatia, Polonia, Russia, Sueda, Lituania, Liuonia, Lapia, beueno il Medon, fatto di mele, & acqua, & di questo ne fanno ancora acqua di vita, & aceto. Il Quercetano ne fà con arte, vn vino che hà odor, & sapor di maluagia di Candia, vedi nella sua pharmacopea. *L'acqua mellata è buona per l'infermità fredde, & specialmente del petto.*

PISANELLI.

Elettione.

Che sia puro, chiaro, lucidissimo, che tiri al color bianco, e che sia ben granito, e grosso.

Giouamenti.

Riscalda lo stomaco, massime ne i vecchi, muoue il corpo, resiste alla corruttione, e si cõuerte in buon sangue.

Nuoce

Nocumenti. Nuoce à quei che ſono di calda compleſſione, perche infiamma il ſangue, e moltiplica la colera, per la ſua acrimonia.

Rimedio. Mangiandoſi con frutti, ò altri cibi, che ſiano di ſapore acetoſo, ò vero co'l zuccaro roſato.

Gradi. E caldo, & ſecco nel ſecondo grado.

Tempi, Età, Compleſſione. Non ſi deue vſare ſe non ne' tempi freddi, per i vecchi, per i cattarroſi, e per quei, che ſono di calda compleſſione.

Il melle è amico de' vecchi, e nemico de' giouani, de' colerici, e de' febricitanti: quando è crudo; ſi ſente agro al guſto, muoue il corpo, prouoca il vomito, e genera ventoſità nelle budella: mà quando egli è cotto, conuiene à quei che ſono freddi per natura, per età, ò per infermità: mà nuoce a' caldi, perche ſi conuerte in colera. Muoue l'vrina, netta il petto, & i polmoni da gli humori, che lor caſca dal capo. Se ſi digeriſce, nutriſce molto, mà preſo in gran quantità, ſubito fà opilationi. Si cuoce, ſin che diponga tutta la ſchiuma.

Il melle è caldo, & ſecco, & poſſiede le medeme qualità del zuccaro, ſaluo, ch'è differente da quello, per eſſer caldo, & ſi fà in diuerſe ſtagioni, ſi prepara in diuerſi modi, & ſi porta da diuerſe regioni. Però coloro, che vogliono comprarne, deuono più toſto eleggerquel, che ſi fà la ſtate, che ſia ben cotto, & che ſi porti da paeſi, oue ſiano herbe odorifere: & perciò ſi loda communemente quello di Spagna, & poi quello, che ſi fà nelle montagne della Briga, per eſſer più bianco, & megliore, & per comporre medicamenti interiori, & eſteriori, coſi per la ſanità del corpo, come per la bellezza; perciochel'acqua

qua stillata quattro volte per lambicco di vetro, fà i capelli longhi, belli, & amazza le lendini, & i pedocchi.

Mosto, ò sia vin cotto.

PISANELLI.

Elettione.

Che sia fatto di vino cauato dall'vua dolce cotto tanto, che manchi per metà, e che sia ben chiaro.

Giouamenti.

Gioua alla strettezza del petto, & à gli affetti del polmone, & alle vlcere delle reni, & della vessica, & è buono contra i veneni.

Nocumenti.

Fà ostruttione genera ventosità, dà grosso nutrimento, tardi si digerisce, & non è troppo amico dello stomaco.

Rimedio.

Vsandosi, non per cibo, mà per cōdimento, & seco sempre si ponga pepe, ò altre cose aromatiche d'inuerno.

Gradi.

E caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi, Età, Complessioni.

Ogni volta, che sia per condimento de' cibi, conferisce ad ogni età, & ad ogni complessione, in tutti i tempi dell'anno, e massime nell'inuerno.

Il mosto cotto volgarmente detto Sapa se si fà di vin negro, nutrisce molto, genera nutrimento grosso, mà consuma, e leua i catarri del petto. Quando si fà di vin bianco diuenta più sottile di sostanza, e moltiplica più il petto, e muoue ancora più il corpo. La Sapa è di grossa sostanza, mà posta in empiastri fatti di semola, e sale, mitiga i dolori gagliardamente; fà grande opilatione nel fegato, e nella milza sì per esser dolce, come anco per esser grossa; però quei, che sono opilati, la deuono lasciare in tutto, e per tutto, ouero vsarla in poca quantità.

Oltra l'vso del vino cotto da' Cirurgici per miti-

gare

gare i dolori delle parti esteriori: è ancora spesso vsato da' Medici nelle parti interiori, messo ne' cristieri fatti contra i dolor colici, renali, & matricali, perciò che risolue più presto i dolori, che non fà il vino, come recita Galeno al terzo delle compositioni de' medicamenti secondo i luoghi, cap. 6. Oue parlando de i liquori, che conuengono à dissoluer' vnguenti, dice. Liquor verò quo hæc diluuntur ex musto Sapa fit, multo enim, magisq; dulcia vina dolorem sedat. Et al 7. Mustum igitur coctum hoc est Sapa, lenissimum est pharmacum.

DELLA NOCE. Cap. LVIII.

Noce fresca.
Qualità.

LA noce fresca, è humida, & la secca è calda nel terzo, & secca nel primo, & quanto più s'inuecchia, tanto più perde la sua humidità, & alcuna volta s'inuecchia tanto, che perde la natura del cibo. E di difficile digestione, e nuoce allo stomaco caldo; perche subito si conuerte in humori colerici, facendo adustione, & eleuando i fiumi al capo, induce dolore à esso, & caligine alli occhi. La noce graua la lingua, & induce impedimento alla loquella, consumando l'humidità oleaginea, che ne' muscoli della lingua, come hanno prouato molti, che dicono l'officio nel tempo quadragesimale. Nuoce alla superficie della bocca, & alla tosse calda. Il suo oglio nuoce alle gionture, nondimeno la noce gioua allo stomaco freddo, & à quelli è di buono nutrimento, e di buona digestione, e propriamente fresca, e condita con mele, gio-

Virtù.

ua alle reni freddi. La noce piſta, e fritta doventa ſtitica, & gioua al fluſſo del ventre. La noce co'l fico, & ruda, è lodabil medicina cõtra ogni veneno, & l'vſo ſuo in tempo peſtilẽte, piglia à la mattina, à ſtomaco gieguno, s'è trouato per longo eſprimento, eſſer coſa ſaluberrima. Si può rimuouer il nocumento dalle noci ſecche, contondendo, e facendo qualche fiſſura alla ſcorza di fuori, & indi macerarle per vna notte nell'acqua calda, & così ſi rimolliſcono, & diuentano quaſi freſche, & indi come verdi, ſaranno più ſaporite, & ancora ſaranno quaſi ſenza nocumento.

Modo per rimuouer il loro nocumento.

ANNOTATIONI.

LE noci ſono vſitatiſſime nel Piemonte, & le freſche, ò accommodate, come dice l'Auttore, ſono acetate alle tauole de' grandi, & è cibo deſiderato da S. A. Sereniſſ. di Sauoia. L'altre ſono poi vſate per companatico de' ruſtici, per l'inuerno, & l'oglio s'vſa per le viuãde. Si deue ſchifar l'oglio delle noci cattiue, & rancide, & quello cauato dalla ſeconda eſpreſſione; perche nuoce alle fauci, & allo ſtomaco, & infiamma. L'oglio di noce è buono per i dolori colici, & matricali poſto ne' clyſteri: le condite col zuccaro, ò mele giouano allo ſtomaco, aiutano la digeſtione, e giouano à dolori colici, e matricali.

Il ſugo della prima ſcorza verde, fatto ne' giorni caniculari, & cotto co'l mele, è buono alla ſquinantia, & altri mali del gorgolione, & aſpera arteria: vedi il diacarion di Meſuë. L'acqua deſtilata gioua nel tempo di peſte, aggiontoui vn poco

d'ace-

d'aceto doue v'è calore. S'è ancor osseruato, che il melle aëro casca più tosto su le foglie dell'arbor delle noci, che soura gl'altri vicini à lei.

PISANELLI. *Elettione.* Che siano grandi, longhe, mature, e che facilmente si mondino, e sopra tutto, che siano fresche, e non corrotte dentro.

Giouamenti. Sciogliono i denti, che sono stupefatti, e mãgiate con fichi, ruta, e amandole, preseruano da' veleni mortiferi, & ammazzano i vermi del corpo.

Nocumenti. Nuocono alla gola, alla lingua, & al palato, quando se ne mangia assai, e massime secche, le quali nuocono alla tosse, e fanno dolere la testa.

Rimedio. Mangiandole fredde, e che siano state infuse nel buon vino, & in poca quantità, & vn poco d'aglio gli leua ogni nocumento.

Gradi. Le secche sono calde nel terzo grado, e secche nel principio del secondo, le verdi hanno molta humidità, e poco calore.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buone l'inuerno, e per i vecchi, pur che non patischino strettezza di petto, & à i flemmatici, e melanconici.

Le noci si chiamano da' Latini Iuglandes, che vuol dir Ghiande di Gioue; perche ne' primi tempi del mondo essendo gli huomini vsi al commun cibo delle ghiandi, e ritrouando poi le noci esser molto più dolci, e più grate al gusto, le chiamorono per eccellenza Ghiande di Gioue. Le noci con l'inuecchiare perdono l'humidità; la frescha è di minor nocumento; però se se ne mangia aßai, fà crudità, doglia di testa, vertigine, e sete. Con noce. Cipolla, e sale si fà vn impiastro contra il morso del Cane rabbioso. La noce

quanto

quanto più inuecchia, tanto più fà oglio, mà la vecchia, e la fresca sono causa di generar la tosse. Il nocumento delle vecchie si leua co'l farle star per vna notte nell'acqua calda, e poi mondarle. Quelle, che si condiscono co'l zuccaro, ò co'l Mele, diuentano ottime per vsare ne' tempi molto freddi per scaldar lo stomaco.

Della noce si fà vn mitridato eccellente contra la peste, con due noci vecchie, tre fichi, & vinti foglie di ruta, con vn grano di sale. Se quel di proprio, che qualche vno sarà stato morso da can rabbioso, metterà su'l luogo oue sarà stato morso, vna noce vecchia ben pestata, poi la leuerà, & la gittarà à vn pollo, se la mangia, & non muore, è segno, che'l cane non era rabbioso, mà se muore, mostra bene, che sia arrabbiato, & perciò bisogna frà tre dì prouedere al male. L'acqua di foglie di noci stillata circa il fin di Maggio, vale à seccare, ristrengere, & sanar le piaghe, lauandole mattina, & sera con quella, & mettendoui vn panno di lino bagnato sopra. Così attesta Brunsuicense. La noce masticata con saliua, & messa sopra vna ferita, ristagna il sangue presto. Le radici di noci stillate, fanno vn'acqua molto astringente, & della scorza si suol comporre vn medicamento contra la squinantia, chiamato dyacarion, il qual porta gran giouamento. Dicono i naturali, che la scorza di mezzo della noce, cioè, quella, ch'è fra vn spigo, & l'altro poluerizzata, & data à bere con acqua di scabiosa ad vn pleuritico, lo sana in gran prestezza.

DELLA NESPOLA. Cap. LIX.

Nespola.

Virtù.

LA Nespola è fredda, e secca in primo: appertiene più tosto à vso di medicina, che per alimento: conforta lo stomaco, reprime il vomito, prouoca l'vrina, & è di picciol, come ancor di grosso nutrimento: sono più stittiche, che le sorbe.

ANNOTATIONI.

IN Francia mangiano le nespole fritte co'l butiro, come ancor fanno molti in Piemonte. Le più lodate sono le grosse, e ben maturi nel fin dell'Autonno. Le azarole chiamate mespila Aronia, da Latini sono nel numero delle nespole; mà queste si mangiano crude, quando sono mature, & sono più acetose de' mespili, & più delicate.

Sorbe.

Griselle.

Le groselle dette da Piemontesi griselle, si mangiano immature dalle donne grauide, & sono di sapor acerbo, & astringente: seruono in luogo d'vua d'agresta, & se ne fà sugo per condimenti: astringe, & è freddo, e secco nel secondo ordine, & si mette ne' sughi di carne, che si fanno à gl'amalati febricitanti. Incitano le griselle l'appetito, contemperano la colera, rafreddano lo stomaco: conferiscono al flusso del vētre: stringono il sangue: applicate di fuori giouano all'erisipelle, & sedano l'altre infiammagioni. Quando si maturano douentano dolci, & sono corrutibili, & sono cibo da donne grauide. Il sugo ancora si conserua cotto, & condensato; per vso di tutto l'anno.

L'vua

L'vua detta transmarina, da speciali domandata Ribes, si mangia matura, se ne fà vino, vtile à febricitanti di febre acuta, per estinguer la sete, & perciò si condiscono da speciali, & se ne fà Rob, qual quietta la nausea, & il vomito, & è buono à flussi del corpo, mitiga la colera, & il feruor del sangue. Dicono che si deuono lodar sommamente, quei speciali, che ne fanno vino, per l'vso di questi mali.

Vua transmarina.

Vi sono poi le griselle negre, chiamate da speciali Francesi. Ribes niger, & dal volgo Pourier, & Grosolier noir, & da Parisiani osier, & si mettono ne' condimenti, come le prime griselle.

Griselle.

Il Ribes de gl'Arabi, è cosa in tutto differente, dal nostro volgare. Il Rauuolfio Agostano, dice che nasce nel monte Libano, & che il frutto è di sapor acido, & hà le virtù dell'vua transmarina.

Nasce ancora ne gl'Alpi, l'vua dell'orso, qual è di sapor austero, & è astringente. Nasce questa ne gl'Alpi, vicino à torrenti arenosi, & massime nelle vali d'Ambruno.

Vua dell'orso

L'Anguillara scriue, che il frutto dell'acuta spina, quãdo è maturo, ch'è dolce, & si chiama da Piemontesi Bozollino, & detto frutto muoue il corpo, & i menstrui alle Donne. Mi ricordo, che stando in Polonghera dell'Anno 1598. Che le Donne ne faceuano oglio, come se ne fà dell'oliue, & è temperato: i poueri gli mãgiano nel fine dell'Autõno, come ancor i frutti delle rose seluatiche, de quali ne fà mentione Galeno nel libro de alimentorum facultatibus.

Acuta spina.

Il fior di questa pianta, hà forza di corromper i pesci.

Del frutto del berberi, detto crespino, da Italiani, & da Piemontesi spinaud. Se ne fà sugo, e pistan-

Berberi.

doli si macera nell'acqua calda, & si lascia bollir sino, che sia purgato, & ne fanno vino buono al calor del fegato: & aggiongendoui nel sugo, zuccaro è buonissimo alle febri maligne, & pestilenti: & gioua à quel che habbiamo detto del Ribes. *Si condisce col'zuccaro, per estinguer la sete, per incitar l'appetito perso. Il suo sugo si mette per condimento ne' cibi de febricitanti.*

Nespole.

Le sorbe, come ancora le nespole, non sono buone, eccetto maturate nella paglia l'inuerno. De tutti questi due se ne fà cond to eccelentissimo, per i flussi hemorroidali, & muliebri, & sono vtili per astringere.

Sorbi.

Il nucleo del mespillo dato alla misura d'vn cuchiaro, co'l brodo di cecci rossi, gioua à dolori renali, & scaccia le renelle.

Virtù del seme.

Galeno dice, che non sono vtili, se non per vso di medicina.

Nespole.
PISANELLI.
Elettione.

Che siano grosse, che habbiano assai polpa, e gli ossi piccoli, che siano ben maturate, ò nella paglia, ò attaccate all'aria.

Giouamenti

Preseruano dalla imbriacchezza, stagnano il flusso, sono aggradeuoli allo stomaco, & particolarmente fermano il vomito.

Nocumenti.

Tardi si digeriscono, & esse impediscono la digestione delle altre cose: & mangiandone molto, aggrauano lo stomaco.

Rimedio.

Mangiandoci appresso i Penidij, ò verò il Zuccaro violato, ò verò il zuccaro caldo, ò vero la Regolitia, ò altre cose pettorali.

Gradi.

Sono fredde, e secche nel primo grado.

Tempi, Età, Complessioni.

Sono buone nel tempo dell'Inuerno, per i giouani, e per i colerici, & per quei, che hanno buon stomaco.

Dioscoride pone due spetie di Nespole: la prima

chiama

chiama egli Aronia, quali (dice) sono soaui al gusto, & hanno dentro di se tre ossi: questa spetie e chiamata da gli Arabi Zaror, e da noi Azzarole, le quali sono aggradeuoli al gusto, e massime alle donne grauide, percioche non solo piacciono molto al loro appetito, mà anco per esser di sapor brusco; gli leuano la nausea, qual sogliono patire, e si condiscono ancora co'l zuccaro, come cibo delicatissimo. L'altra spetie di Nespole, sono le nostri communi, e volgari, quali nõ sono cosi grate, come le Azzarole, ne hãno dentro di se tre ossi; come hà il frutto delle azzarole, che però è detto Tricoco, mà cinque. Le communi Nespole seruono più per medicina, che per cibo: stringono il corpo, fermano il vomito, e'l flusso, mà prouocano l'vrina. Anzi i suoi noccioli poluerizzati, e beuuti con vin bianco, oue siano state cotte le radici del petrosello, mirabilmente cacciano le pietre delle reni. Si maturano tardi, e sono astringenti le frondi, i fiori, & i frutti.

Bisogna mangiar de' Nespoli parcamente, non come cibo, mà come medicina, per esser molto costrettiui, & scriuono i Medici, per cosa sicura, che la polpa, & l'ossa de' Nespoli separate, ò insieme, secche, poluerizzate, & beuute con vino bianco, sminuiscono, & rompono il calcolo, cosi delle reni, come della vessica.

Sorbe.

PISANELLI.

Elettione.

Che siano grosse, odorifere, ben mature, senza corruttione; e che per qualche tempo siano state appese, ò conseruate nella paglia.

Giouamenti.

Mangiandosi auanti pasto stagnano il flusso, stringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buon fiato quando si mangiano dopò pasto.

Nocumenti. Tardano alquanto la digestione, aggrauan lo stomaco à chi ne mangia molte, e generan humori grossi.

Rimedio. Mangiandosi appresso di quelle il fauo, come volgarmente si dice la Bresca del Mele

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & secche ne terzo.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buone l'Autunno, e l'Inuerno pe quei, che sono calidi è giouani, pur che ne mã gino poche.

Le Sorbe così domestiche, come seluaggie, son tutte riposte trà i medicamenti costrettiui; e però loda Galeno, che non s'adoprino per nutrimento, poi che ne danno poco, grosso, e melanconico: mà si bene per medicamento, doue bisogna gagliardamente astringere. Le Sorbe sanano il souerchio vomito, e confortano lo stomaco, quando si mangiano in poca quantità, fanno vn perfetto fiato di bocca, e giouano ad ogni flusso. Si hanno da mangiare dopò pasto, e non auanti, come anco tutte le cose, che stringono, mà in poca quantità, perche impedirebbero la digestione. Mà se alcuno hauesse intentione di ristringere il corpo, potrà vsarle auanti pasto.

Delle Sorbe non occorre scriuerne di più, che n'hà scritto il Pisanelli, poiche non è di grand'vso il detto frutto, ne si leggono gran virtù di quello, saluo quãto esso hà scritto, che tutto si contiene in questo verso.

Sorba sumus molles nimiũ durantia vẽtres.

Vua spina. *Vn legno di sorbe posto nel vino, lo fà diuentar aceto, & s'è posto nell'aceto, lo rende assai più forte.*

PISANELLI.

Elettioni. Che sia domestica, e verde, & che non sia troppo matura, perche all'hora perde il colore, & il sapore acetoso, e diuenta gialla, e dolce.

E otti-

E ottima cotta nelle mineſtre, per quei che hanno la febre acuta, & conſerua mirabilmente le donne grauide, & fà venire appetito. *Giouamenti.*

Nuoce alli melanconici, inaſpriſce lo ſtomaco, & lo aggraua ſe ſi mangia cruda, e rende il corpo ſtitico à chi la frequenta. *Nocumenti.*

Mangiaſi ben cotta nel brodo di buona carne in compagnia del petroſello: che coſi perde ogni aſprezza, & ogni diffetto. *Rimedio.*

E fredda nel primo grado, & humida nel ſecondo. *Gradi.*

E buona ne' tempi molto caldi per i giouani, & per quelli, che ſono di compleſſione colerica, & ſanguigna, mà cattiua per li ſtomachi deboli. *Tempi, Età, Compleſſioni.*

L'Vua Spina, ouero Creſpina, ò vua Marina non fù conoſciuta da gl'antichi, e ſe ne troua d. domeſtica, & di ſeluatica: l'vna e l'altra hà i rami ſpinoſi, i fiori biāchi, fà i frutti nō in grappoli, mà ſeparatamēte. Il ſuo ſugo è vinoſo, & bruſco, mētre che'l frutto è acerbo: onde è ottimo per condimento delle mineſtre, & ne' guazzeti. Mà quando egli ſi fà maturo, diuenta gialdetto, & dolce. Si coglie queſto frutto per l'vſo de' cibi, mentre, ch'egli è verde, & acerbo: perche co'l ſuo ſapore bruſco dà molta gratia à i guazzetti, à i brodetti, & à gl'intingoli: caua la ſete, & ammorza la colera delle febri ardenti; quando è maturo muta ſapore. In luogo dell'agreſto è molto in vſo communemente: & fa grande reſiſtenza alla putrefattione: onde nelle febri peſtilentiali, & nella peſte iſteſſa è medicina, & cibo ſingolare, perche diffende dalla corruttione di tutti i membri principali, &

li, & particolarmente i vitali, & i naturali. Dell'istessa natura è il volgare Ribes, che fà i grani rossi.

Dell'vua spina, ò sian Griselle, oltre quello, che ne scriue il Pisanelli, non si può dir' altro, se non che le sue grane acerbe si condiranno con zuccaro, & si daranno à mangiar' à coloro, che patiscono flussi stomacali, & dysenterie, & alli sputi di sangue, & portaranno loro gran giouamento.

Dell'vua oltra mare.

Hauendo di sopra fatto mentione del ribes, chiamato cosi volgarmente da i Spetiali, ancora che non sia questo ribes quello de gli Arabi, chiamato da alcuni vua dell'orso, è però vtile à molte cose, alle quali habbiamo detto essere vtile l'vua spina, cioè, alle calidità dello stomaco, à smorzare la sete, à stagnare i flussi colerici, & spegnere il furor della colera, però vengono ad essere commendati quei spetiali, che ne serbano anno per anno per tali diffetti il vino, la geladina, & il loro syropo.

DEL NASTVRCIO. Cap. LX.

Nasturcio.

NAsturcio è vna herba, la quale vsano in salatucie, & ciò di rado, & volgarmente, si chiama agreto, è caldo, e secco nel terzo. La sua virtù è quasi simile all'eruca. Il suo vso è meglior nell'inuerno, che nell'estate, & se ne deue mangiar in poca quantità. Gioua alle Donne parturienti, mondifica il polmone da humori crudi, induce l'appetito, benche mordichi alquãto lo stomaco, riscalda il fegato, & essicca la milza, ammazza li vermi. Beuuto gioua alla pontura d'animali venenosi, & impiastrato an-

Qualità.
Virtù.

cora con mele, fà il simile: il suo profumo scaccia gl'animali venenosi.

ANNOTATIONI.

IL Nasturcio, è più tosto per uso di medicina, che per cibo, & specialmente il suo seme, il quale hà quasi l'istesse facoltà della senapa: giova all'asmatici, s'usa nell'insalate.

Seme.

Il simile dicono, che fà il seme della draba, & thlaspio.

Drab, e Thlaspio.

Mangiansi ancora le foglie, e fiori del Nasturcio d'India, & è più delicato dell'altro, & hà l'istesse facoltà.

OLIVE. Cap. LXI.

L'Olive s'usano per nutrimẽto, quãdo si condiscono, pigliano la virtù del fenocchio, & dell'altre cose, cõ le quali si condiscono: sono di difficil digestione, & di picciolo nutrimento, generan humori grossi, & stitici; rimuoveno l'abbominatione dello stomaco, incitano l'appetito, confortando lo stomaco, inducono buono odore alla bocca. Mangiandole dopò al cibo impediscono, che non ascendano li fumi alla testa. Mangiate in mezzo al pasto, corroborano maggiormente l'appetito. Galeno loda grandemente l'olive riposte con l'aceto, per eccitar l'appetito.

L'olive.

Virtù.

ANNOTATIONI.

Virgilio.

Virgilio fà tre sorti d'oliue.
Nec pingues vnam in faciem vertuntur oliuæ.
Orchites, & radij, & amara pausia bacca.

Il Mathiolo ancora ne fà di tre spetie: cioè quelle che sono produtte dell'oliuo picciolo, quali si condiscono per mangiarle, le secōde sono picciole quali vengono da gl'oliui grandi chiamati oleastri copiosi nel Regno di Napoli, & le terze sono de gl'oliui, quali nascono spontaneamente.

Columella.

Columella ne fà di diece spetie. In Africa si ritrouano oliue, che senza condirle si mangiano, come ancora in Portugalo in vn luogo domandato da Plinio Emerita.

In Piemonte si portano à noi quelle di Spagna grosse, & sono le più saporite, & sono di maggior prezzo. Appresso à queste sono lodate quelle d'Oneglia grosse dette Colombaie, la cui voce deriua dal Latino Colymbades, *quasi natatrici, pche natano nella Salamuoia. Portano poi le picciole, tonde, gialde, saporite, le quali essendo fresche sono vtili allo stomaco; mà tardi discendono: le negre, et mature sono facili à corrompersi, & inimiche allo stomaco, & à gli occhi: muoueno dolor di testa.*

Appresso à queste sono lodate le Comasche grosse, e verdi: saporite ancora sono le piccoline verdi di Nizza, & dell'Astegiana, quali s'acconciano ancora senza l'osso, & hanno poca carne, & queste sono tutte le spetie, che si portano in Piemonte. Si biasmano quelle che da loro cascano da gl'alberi,

com:

come ancora quelle adolcite con la calcina.

L'oliua acconcia con la salmuria, & mangiata inanti al pasto, incita l'appetito, & tiene il corpo lubrico; per la sua oleagienosità, & ancora per il sale; che irrita la facoltà espultrice. Le più celebri sono quelle di Spagna, & le Colombade dette colombaye della vale d'Oneglia. Quelle di Spagna sono più difficili à digerire, & similmente quelle di Genoua. Appresso à queste lodano quelle, che sono mediocri, & tonde: le manco buone sono le piccoline verdi, & quelle che cascano da gl'arberi sono dannate, come ancora quelle, che sono dolcite nella calcina.

PISANELLI. *Elettione.*

Che siano ben condite, e nate in luoghi aprichi, grosse, come le Bolognesi, che per essere inutili à far oglio, si acconciano in salamuoia, e diuentano più saporite.

Giouamenti.

Tagliano la flemma nello stomaco, e fanno venire appetito, e la loro salamuoia, lauãdosi la bocca, stringe le gingiue, e ferma i dẽti smossi.

Nocumenti.

Fanno doler la testa, ouero la grauano, quãdo se ne mangia assai, massime le salate, e fanno venir le vigilie.

Rimedio.

Si mangiano quelle, che sono condite con l'aceto, e non co'l sale, c'habbiano la loro natural verdezza, e c'habbiano buona conciatura, in mezzo dell'altre viuande.

Gradi.

Le salate sono calde nel secondo grado, mà l'altre temperatamente, & hanno vn poco di virtù astringente, & corroborante.

Tempi, Età, Complessione.

Sono buone ne' tempi freddi, à tutte l'età, e complessioni quelle, che sono condite con aceto, ò salamuoia, mà non salate.

Le Oliue seluatiche, se bene sono minori, sono però più saporite, che le domestiche; ilche ci hanno insegnato gli vccelli, che lasciano queste per quelle. Se ne trouano tre spetie, mà le maggiori sono quelle grosse, che à fatto sono inutili à far oglio. Concianſi con salamuoia, e dentro vi si pongono gambi di finocchio, e poi si portano in paesi lontani. Quelle, che vengono di Spagna sono veramente grosse, più che in Italia, mà la nostra conciatura, massime di Bologna è senza pari, e molto megliore; perche oltra che quelle hanno sapore di cuoio, sono ancora gialle, e bruttissime da vedere, e le nostre hanno la verdezza naturale, come se fossero all'hora colte dall'albero. l'Oliue danno poco nutrimento, e tardi si digeriscono. Le salate tagliano la flemma, e solleuano l'appetito, mà infiammano il sangue per l'accutezza acquistata dal sale. Quelle, che si conseruano nell'aceto, smorzano la colera, fermano il vomito, e sono à fatto megliori.

Si troua nell'Vliuo vna virtù molto astringente, perche la decottione delle sue foglie in vn crestiero, ferma il flusso del corpo, & il sugo spremuto delle sue foglie con vin bianco, & acqua piouana, restringe ogni sorte di flusso di sangue. Il liquor, che si distilla dal legno verde dell'vliuo acceso, guarisce le crepature delle mani, croste, mule, & rogna.

Il modo d'acconciar l'oliue frà poco tempo, & che restino verdi. Bisogna pigliar di calcina viua crebbiata libre sei, & dissoluerla con l'acqua, sino, che sia ridotta à modo di polenta, ò sia sapon liquido, & dippoi vi si aggionghino dodici libre di cenere di quercia ben criuellata, & poi tanta acqua, che basti per dissoluere la detta cenere, nella quale si potrà

mettere à mollo vn rubbo d'oliue verdi per otto hore continue, mescolandole leggiermente cõ vn legno, poi passate le otto, ò dieci hore, si leuaranno da quella liscia, & si lauaranno bene nell'acqua fresca, & chiara, nella qual si lasciaranno in mollo cinque, ò sei giorni, mutandoui l'acqua fresca ogni giorno, & poi leuarle, & hauer della salamuoia, nella qual si sarà fatto bollire alcuni rami di finocchio, & con quella si condiranno, & se frà qualche giorni la salamuoia si farà negra, si mutarà, & poi si mangiaranno.

DELL'OGLIO. Cap. LXII.

L'Oglio d'oliue, alcuno è d'oliue nõ mature espresso, chiamato omphacino, & è freddo, e secco nel principio: l'altro è d'oliue mature, qual habbiamo più in vso, & è quasi temperato; mà declina alla calidità, & humidità. Quando il commun oglio s'inuecchia, è di virtù calidissimo, & perde l'habilità del condimento, & se l'omfacino s'inuecchia douẽta simile all'oglio commune, & benche l'oglio omfacino sij più saporoso, è confortatiuo; mà pure l'oglio commune assolutamente è megliore. Ogni specie d'oglio conforta il corpo; mà l'omfacino perch'è stitico, è più saporito, & gioua più allo stomaco. Beuuto alla quantità d'vn bicchiero, à stomaco giegiuno, amazza li vermi, & li scaccia fuori del corpo. Dopò l'hauer preso il veleno, si deue beuer mescolato insieme con l'acqua calda, & indi incitar il vomito; impedisce la malitia del veleno.

Oglio omfacino.

Oglio d'oliue mature.

Oglio antico.

Virtù.

ANNO-

ANNOTATIONI.

Oglio semplicemente proferto.

PEr l'oglio commune, si deue intender l'oglio d'oliue, il quale ne' sacrifici, è sempre stato celebre, tanto da gl'Antichi Hebrei, come dalli sacerdoti Aegytij, & dalla Chiesa nostra. Con l'oglio si vntauano i Rè, & è deffensor della vita nostra: la onde dicono, che Anibale passando le gelide Alpi, s'ontaua tutto d'oglio, per diffendersi dal horrido freddo, & quel filosofo domandato, come hauesse viuuto tanto tempo sano, disse intus melle, & foris oleo. E salutifero per i corpi humani, necessario per li tempi, & vtile per le case, & artefici.

Vso.

Anibale.

Oneglia.

Il più celebre de tutti, massime nel Piemonte, è quello della vale d'Oneglia, limpido, chiaro, & di buon sapore. Si loda quel ch'è d'vno, ò due anni: & si biasma quel fatto di oliue stentate, & quando hà qualche mal odore, come anco il ricotto, ò sia secondo.

Elettione.

Oglio onfacino.

L'oglio onfacino, si fà d'oliue, che non sono ancor in compita maturità; perche le verdi fanno più tosto sugo, che oglio. L'oglio piglia in se tutte le virtù delli semplici, che se gl'infondono, & cuoceno dentro; per essere temperato.

In Piemonte s'vsa assai quel di noce regie; mà solo da gregarij: come in Lombardia, quel di lino: quel d'amandole per medicina: & quel di sesamo in qualche parte d'Italia.

Gallina.

Frà le molte virtù, ch'egli possiede massime in nutrire il corpo, hà ancora q̃ste, che ingrassa, fà crescere il caore naturale, & insieme fortifica la sostanza del fegato. Oltra di ciò scriue Galeno, ch'i pesci,

& la carne vnti prima d'oglio, auanti che si mettano à rostire, sono megliori, & di più piaceuol gusto. Forse perche l'oglio serrando i meati della pelle esteriore de' pesci, ò della carne, fà, che si concentri dentro l'humidità loro naturale, & non s'abbruggi dal fuoco, onde sono più teneri, & più gusteuoli.

DELL'ORZO. Cap. LXIII.

L'Orzo è freddo, e secco nel principio, & il suo farro, & il suo pane, sono di minor nutrimẽto, che quello di formento, ò vero d'albesi: è di facile digestione, è astersiuo, & refrigeratiuo: la sua farina è di stitica virtù. Gioua à quelli che sono di calda complessione, & torefato, è vtile alli tormini del ventre, causati da flatuosità.

Orzo. *Farro.* *Pane.* *Virtù.* *Farina.*

ANNOTATIONI.

L'Orzo s'vsa in Piemonte, più tosto per vso d'infermi, che per farne pane, benche nelle nostre Alpi molti l'vsano per cibo ordinario. L'acqua cotta co'l orzo refrigera, & deterge: specialmente fatta cõ l'orzo nõ scorticato. La orzata si fà dell'orzo cotto sino alla crepatura, gettando via la prima acqua, & indi cuocendolo nella seconda, & poi si pista benissimo, passãdolo poi per tamiso, & così di nuouo si cuoce co'l brodo di carne, à giusta consistenza: aggiongendoui hor semi communi freddi, & tal volta amandole, & zuccaro, & altri vi aggiongono vn poco d'aceto, acciò nõ si corrompa nello stomaco

Orzo. *Alpi.* *Acqua cotta.* *Orzata.*

maco; Così si fà ancora co'l orzo scorticato, chiamato Gimnocryton; detto dal Benzo farro d'orzo, & questo nutrisce maggiormente; mà non è così detersiuo. L'altro si fà della farina sua; mà è viuanda più emplastica, & più difficile à digerirsi; perciò non è così lodata, eccetto ne' fluori del ventre, ne' quali ancora l'orzata, si deue all'hora far con l'orzo prima torrefatto, & cotto nell'acqua calibeata.

Gimnocriton.

Orzata per i flussi.

Gioua l'orzo alla tosse, à gl'affetti del petto, & polmone, alle acute febri, non graua lo stomaco, & è molto vtile alle Donne per pronocarli il latte, e fà ritornar il già perso e beuuto cotto, prima con semi di fenocchio. Fassi della farina, e sale, biacca, e di mele vnguento per la rogna molto sicuro: l'acqua di tutta lo pianta distillata nel fin del mese di Maggio stillata nell'occhio disecca l'humidità superflua, e chiarisce la vista, e vale à tutti i suoi affetti.

DELL'VOVA. Cap. LXIV.

L'Voua sono quasi temperate, & hanno vicinità, ò similianza con l'humana natura; se ben che il bianco declina alla frigidità, & il rosso alla calidità. Il bianco è vn poco più duro, & tardo al digerirsi, del vitelletto; cioè rossume. L'voua confortano molto il corpo, essendo tolte da lodabili vccelli: come da gallina, starna, & fasano, & d'animali simili: sono di facilissima digestione, & dolcemente si transmutano in sangue, & trà tutti i cibi pocchissima superfluità d'essi si sequestra; generan sangue, conforme à

L'voua.

Bianco.

Rosso.

Virtù.

quello

quello che nutrisce il cuore; cioè sottile, chiaro, qual subito se ne và al cuore, & perciò sono più conuenienti sopra tutti gl'altri alimenti, buoni alla resolutione de' spiriti, & diminution del sangue cordiale, ò sij spirituale. Souengono all'asperità del petto, alla tosse, alla pleuresia, & alla raucità etica della voce, alla strettura del petto, al sputo del sangue.

Oui duri.

Se sono cotte nell'aceto, con la loro scorza, fino che s'induriscano, douentano stiticche, & stringono il ventre.

Rossi dell'voua.

I rossi dell'voua giouano all'ardor dell'orina, alla esulceration delle reni, & della vesicca, propriamente sorbiti crudi: tutte l'voua augmentano il coito, & restaurano la natura debilitata; per il suo troppo vso.

Vso dell'voua

L'vso dell'voua ricerca, che'l stomaco sia mondificato, da mali humori; perche per la loro tenerissima sostanza, se ritrouano humori caldi, & si corrompano, si conuertono in colera putrida, & se ritrouano nello stomaco humori freddi, s'inacetiscono: come habbiamo detto di sopra dell'vso del latte: oltre di ciò, l'voua pigliano diuersità di natura, è bontà in molti, & diuersi modi; De gl'vccelli predetti, sono meglıori ancora l'voua, quando sono sani, & di buona giouentù, & grassi, & specialmente essendo nutriti di buone cose, come è di miglio, formento, panico, & cose simili; poiche noi veggiamo, che l'voua delle galline, che si nutriscono d'herbe, hauer l'odor, & sapor dell'herbe, con le quali si nutriscono, & tali esser cattiui.

Bontà dell'voua. L'voua non solo di gallina, mà d'altri vccelli, quali non sono calcati da loro mascoli, d'Aristotile sono chiamati voui da vento; perche non sono prolifiche, & sono di minor bontà, che l'voua delli vccelli, che sottogiaceno alli suoi mascoli, & che sono prolifiche, cioè che generano; perche per la naturale calidità della semenza de maschij, si rendono l'voua di meglior sostanza, & di più lodabile nutrimento, & di più facile digestione.

Voua di mal nutrimento. Le voua d'anedra, d'occa, di pauone, del struzzo, & di simili vccelli, sono di mal nutrimento, hanno graue odore, & fanno fastidio allo stomaco.

Voua fresche. L'voua fresche sono megliori, & quanto di giorno, in giorno si vano conseruando, vano acquistando maggior malitia, & minor bontà.

Voua, come s'alterano. Ancora l'voua per il diuerso, e vario artificio di prepararli, acquistano diuersa bontà, & malitia.

Cottura dell'voua. L'voua si deuono temperatamente cuocer, che siano teneri, & sorbilli; perche cotte troppo, ò à durezza, che non si possano sorbire, sino alla durezza, sono di dura digestione, & generan mali humori.

In cinque modi, si alterano l'voua. L'voua in cinque modi diuersificano la loro qualità: per le varie preparationi; perche l'voua, ò che si allessano, ò che si rostiscono, ò che si frigono, ò che si mettono in tortelli, ò che si mettono in brodetti.

Lodata preparatione. Il meglior modo de tutti di prepararli, s'è arrostirle con la scorza, à fuoco lento, ò allessarli nell'acqua; mà gl'auttori molto lodano

l'voua

l'voua rote,& cotte nell'acqua, & così si chiamano voua perdute; perche il calor dell'acqua depura la superfluità dell'voua, come appare per la spuma, & ancora meglio si esalano li vapori dell'voua senza scorza, & cōdendoli massimamēte con buone spetie, che li conferiscono buona virtù. Dopò queste sono l'voua elissate nell'acqua, con la loro scorza integra, come sono; perche l'acqua nel cuocerli, conserua la loro humidità naturale; cōciosiache l'humidità dell'acqua repugni alla essiccation del fuoco. Dopò queste sono le rostite con tutta la scorza,& siano vn poco discoperte dalle ceneri, accioche l'esalatione si faccia megliore, & le arrostite nella padella sono di minor bontà, & le peggior di tutte, sono le fritte; perche grauano lo stomaco,& tosto sono conuertibili in fumosità, in putredine,& mali humori, e colerici.

Voua cotte al lesso.

Voua rostite.

Quelle che si cuoceno in brodetti, ò tortelli, sono di mezzo trà l'assate, & fritte.

Brodetti, e tortelle.

Oltre di ciò l'voua cattiue sono da fuggire, come dal veleno, & specialmente da quelli li quali, vi signoreggiano mali humori,& principalmente nello stomaco; perche noi veggiamo per esperienza, che per vna sola putredine d'vn'vouo, tutta vna vicinanza si contamina da tal fettore.

Voui putridi sono pessimi.

L'voua delle testudini confortano il ceruello; perciò giouano all'epilepsia; perche hanno virtù contro il mal caduco.

Voua de testudini.

ANNOTATIONI.

Voui quei megliori.

Non è dubio, che le più celebri voua sono quelle di gallina, all'hora nati, & ch'habbiano il maschio, & che si pigliano sorbilli, & à quelli che hanno cattiuo stomaco, se gli leua il bianco, & si sorbiscono co'l zuccaro poluerizato, & vn poco di sale; perche non si corrompano così facilmente.

Rossi d'voua.

De' rossi d'voui se ne fanno diuersità di viuande, che nutriscono molto, come quando si cuoceno co'l latte, & zuccaro. Cotti co'l vino potente, zuccaro, & cinamomo, è cibo di gran nutrimento, scalda, & è buono per i vecchi: Il simile le tortelle cotte in varie forme, come fanno in cuocinari. L'voua co'l bianco sorbito, è temperato; perche il bianco con la sua frigidità, corregge il calor del vitelleto.

Voui in vino.

Vouo co'l suo bianco.

L'vouo beuuto co'l zuccaro, & acqua rosa, è buono alli profluuij del ventre, & il simile cotto duro, & mangiato con l'aceto rosato.

Voui d'Agosto.

In Piemonte, si conseruano l'voua di gallina, del mese d'Agosto per vn'anno, incorruttibili, & in altri tempi non si conseruano tanto. Dell'voua d'altri vccelli ne habbiamo trattato nel capo delle carni.

PISANELLI.

Elettione.

Che siano di galline giouani: grasse, e che siano calcate da i galli, e nate di fresco: perche il lor calore è più forte, ilche si conosce dall'odore, e dal sapore.

Giouamenti.

Nutriscono presto, & molto, accrescono il coito, e lo stimulano, giouano à tisici, allargano il petto, stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la voce.

Nocumenti.

Tardano la digestione, s'appresso subito si

mangiano

mangiano gli altri cibi, e fanno venire le lentigini nella faccia.

Che si mangi solamente il rosso, trà l'voua, e gli altri cibi si ponga qualche interuallo di tempo. *Rimedio.*

Sono calde, & humide, mà temperatamente. *Gradi.*

Purche siano fresche, sono buone in ogni tēpo, ad ogni età, & per ogni complessione. *Tempi, Età, Complessioni.*

Non solo si lodano l'voua delle galline, mà anco quelle delle pernici, e de' fagiani: l'vouo è vn'animale in potenza, prodotto dalla superfluità di chi lo genera. La cui complessione è temperata, ancor ch'il bianco habbia del freddo, e'l rosso del caldo, e tutti due dell'humido. Nutriscono presto per la sottilità della sua sostanza, e per il temperamento del suo liquore. Nutriscono molto, perche tutta la loro sostanza mutata s'assomiglia in tutto à membri, per la conformità c'hanno con la natura humana. Il biancho è freddo, e di dura digestione, e però si deue buttar via: se si cuocono senza scorza, suffocate nell'acqua, sono facili à digerire, come anco con la scorza mezze cotte, per sorbire, dette Tremule, mà se saranno assai cotte, dette sorbili, non nutriscono così bene, ne così presto. Le dure generano la pietra nelle reni, e le fritte, e le arrostite causano molti mali. L'voua non fresche sono pessime.

De gli voua darò solo quest'auuertimento à chi fà professione di mangiarne in quantità, che non perseueri à mangiar voua colui, che hà lo stomaco mal netto da cattiui humori, imperoche essendo gli voua di sottilissima sostanza, & tenera, ritrouando humori caldi, & abbondanti nello stomaco, facilmente si putrefanno, souuertono lo stomaco, come dice Galeno al

1.della ragion del viuere, & corrompendosi, causano poi mali effetti, & se truouano humori freddi, diuentano agri, & acidi.

La bontà, & malitia de gli voua, si toglie prima dalla lor natura, come quelli delle galline, & delle pernici, che sono megliori di quelle de gli altri vccelli. 2.dalla età, perche i freschi passano i vecchi in bontà 3.dalla grossezza, perche i più piccoli s'approuano di meglior gusto, seguendo il verso. Regula Presbyteri iubet hoc pro lege teneri, Quòd bona sint oua paruula, longa, noua. 4.dal tempo, che son fatti, perche quelli che son generati dalla congiontione della Luna, sin'alla quintadecima, sono megliori. 5. dal modo del cuocerli, conciosia, che li cotti molli, & teneri da bere, & fatti cascar nell'acqua, sono più sani, che li duri, & fritti nella padella. 6. dalla lor sostanza, perche quelli che sono generati dalle galline, che non hanno gallo, chiamati voua subuentanea, nō sono cosi buoni, come quelli, che hanno gallo.

Quì è da notare, che'l rosso dell'vouo per la sua sostanza sottile, e facile ad infiammarsi, & molto notrisce, d'onde vien negato da i medici nelle febri.

Fassi del rosso dell'vouo vn'oglio, che vale à leuar le cicatrici rimaste per le ferite, & insieme è buono per le donne, alle quali rende i capelli longhi, & belli.

DEL PERSICO. Cap. LXV.

Persiche.

Virtù.

SOno li persichi freddi nel secondo, & humidi nel primo. Li mali maturi tagliati, & esiccati sono astringenti: mà quando sono maturi, e freschi velocemente si putrefanno, & si cōuertono

tono in humor flemmatico. Il suo troppo vso prepara la febre quotidiana: le mature sono di facile digestione, fanno il ventre humido, multiplicano l'vrina, e l'immature, & secche non sono di buon nutrimento, & sono di dura digestione, & stringono il ventre.

Nocumenti.

Quelle che sono ben mature, & hanno odor aromatico, hanno virtù d'indur l'appetito, & hanno special virtù, contro il fettor della bocca, procedente dallo stomaco, & propriamente se il fettore sarà per humori colerici; per la sua proprietà fanno buon odore alla bocca.

Le persiche, si deuono mangiare inanti pasto, à stomaco giegiuno, beuendo dopò essi buon vino vecchio, odorifero, e puro; perche presi dopò al cibo, subito si putrefanno, e benche sij così: alcuni auttori concedono le persiche dopò cena, in poca quantità, & prima mondate, le fanno infondere prima in buono, & puro vino; perche rinfrescano la bocca dello stomaco, & li membri superiori, & specialmente se la cena sarà stata di cose arrostite.

ANNOTATIONI.

GRandissima quantità, & varietà de persichi sono nel Piemonte, & circonuicini luoghi, de' quali inanti che siano ben maturi, si tagliano, & si fanno seccar al Sole, per l'vso di quadragesima, cotti poi con vino, & zuccaro, ò vero con vin cotto, incitano l'appetito.

Diuersità de pschi in Piemonte.

I più celebri sono i Toscani gialdi, odorati detti da Francesi myre-cotons, de quali se ne fà il giulep, & syro-

Quelli siano lodati.

Giulep.

syropo, come ancor il cōdito di persicata Genouese, se ben la maggior parte la facciano co'l codogno, & fà quasi gl'istessi effetti.

Acqua di persichi. *L'acqua distillata delle loro animelle, infuse prima in bonissimo vino, gioua à dolori colici, renali, & matricali causati da frigidità, & da flati, come ancora fà il suo oglio, tāto beuuto, come inuntato, & posto ne' clysteri, & amazza i vermi, a piccioli figliuoli.*

Conserua. *La conserua de' suoi fiori, & specialmente de' carneri, purga la bile, & è buona alli hydropici. Amazza ancora i vermi, & molti si purgano con essi fiori la Primauera, municiandoli nell'insalata.*

PISANELLI

Elettione. Che siano odoriferi, ben coloriti, ben maturi, e che da gli ossi facilmente si distacchino: e siano anco d'ottimo sapore.

Giouamenti. Fanno mirabil resistenza al fetor del fiato, che vien dallo stomaco, l'odor loro è contra le passion del cuore, e le foglie trite poste sopra l'vmbilico, amazzano i vermi.

Nocumenti. Generano humori, che subito si corrompono, per esser di natura molle, acquosa, & generano ancora ventosità.

Rimedio. Beuendoci appresso vn vin buono odorifero, & aromatico, essendosi mangiate à stomaco vuoto.

Gradi. Sono freddi nel primo grado, & humidi nel terzo.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buoni nell'estate per i giouani, e per i colerici, sanguigui: mà tristi per i vecchi, e per i flemmatici, e per chi hà lo stomaco debole.

I Persichi, che sono teneri, e che si distaccano dall'osso, presto si digeriscono, mà quelli che stanno à

gl'ossi conglutinati,sono duri, & di tarda digestione. I maturi generano appetito se si mangiano in principio, & in nessun modo si hanno da mangiare nell'vltimo del pasto. Appresso i persichi bisogna beuere vn vino buono, che sia vecchio, & odorifero. Onde non lasciarò di auuertire, che'l vino, nel quale i persichi sono stati infusi, non si fà cattiuo, perche habbia tirato à se il veleno delli persichi, come il volgo si crede: mà diuenta tristo, perche i persichi per esser spongosi, e porrosi, hanno tirato à se lo spirito, e l'anima del vino; e però egli resta suanito, e senza virtù. I persichi hebbero questo nome dalla regione di Persia, donde furono portati: e sono da gl'Antichi detti dolci, e maturi. Molti lodano i duracini, che non si staccano, perche sono saporiti, & hanno del cotognino; mà questi si deuono mangiare dopò pasto.

Sono buon i persichi allo stomaco, & lubricano il ventre, purche si mangiano auanti pasto, massime quelli, che sono di carne molle, perche quelli, che si domandano duraci, si possono mangiar dopò, infusi però nel vino, Onde dice il verso.

Petre quid est Pesca? cum vino nobilis esca.

E ancor rimedio alla putrefattione loro l'anime de' lor noccíuoli mangiate appresso, Onde si dice in prouerbio.

Malum, quod implicuit persicum, nucleus explicat.

Si condiscono i fiori de' persichi con zuccaro, quali soluon'il ventre, & conferiscono allo stomaco. Si fà parimẽte d'essi fiori vn'oglio, ch'è dell'istessa facoltà, come habbiam detto esser quello de' fiori d'armognaghe. Et dell'anime loro si compone vn'acqua, la

qual beuuta al peso di quattr'oncie, prouoca l'vrina & scaccia le pietre dalle reni, & dalla vessicca, pigliando cinquanta di quell'anime di persichi, & cento di quelle di cerase, vn pugno di fiori di Sambuco, e mettendosi con tre libre di buon vin bianco, ò sia maluagia in vna pignata nuoua ben coperta, & sepolte nel letame caldo per dieci giorni, si distillano poi nel lãbico di vetro.

DELLE PRVNE. Cap. LXVI.

Prune.

Qualità.

SOno le Prune secche in secondo, & humide nel terzo; alcuni vogliono, che le prune dolci, siano prossime al temperamento.

Virtù.

Le megliori prune sono le damaschine. Sono di picciol nutrimẽto. L'vso delle dolci nuoce; perche inhumidiscono lo stomaco, tengono il ventre lubrico, lenendo, rompono la colera: le fresche sono più solutiue, che le secche. Le prune verdi, & pontiche sono cattiue, & nuoceno, & sono senza nutrimento; & perciò non si deuono mangiar se non sono mature.

Quelle che sono muze, cioè di mezano sapore, confortano gl'infiamation del cuore, & reprimono gl'humori colerici.

ANNOTATIONI.

Diuersità de prune.

DIuersità grande v'è di Prune, nella Prouincia di Piemonte, tanto nella forma, come nel sapore, colore, grandezza, durezza, e tenerezza, & non solo si mangiano verdi; mà si conseruano

secche

secche tutto l'anno, & specialmente le Damaschine, quali portano la palma trà l'altre, e le buone si portano di Soria à Venetia, sono dolce, senza alcuna astritione, e si mangiano cotte co'l zuccaro nella prima tauola, e lubricano.

Prune lodate Damaschine.

Noi in Piemonte in diffetto di quelle vsiamo le Damaschine volgari, quali si spicano dall'osso, e si lodano le dolci, e mature, come sono quelle d'Astegiana. Celebri sono poi l'Imperiali, ò Reali, le perdigone chiamate dal Ruellio Iberia, le Prouinciali quali si vsano nelle speciarie, com'ancor quelle di Brugnola, le Damaschine di Genoua, che si condiscono, e le Cereole: lodansi ancora le Dattili, e le verdacie, che si mettono alle tauole de grandi: non si biasmano ancora i Myrabolani grossi, e tondi, massime conditi co'l zuccaro, e queste hanno alquanto d'astritione. I Francesi lodano le Noberdiane, e Giuliane, quali maturano tardi, e douentano rugose, e flacide. In Germania lodano le prune d'Hungaria, e Transiluania; Tralascio poi tante altre differenze, come ancora quelle, che acquistano varie qualità, è varie forme per la varietà delli alberi soura i quali s'inestano, come soura noci, pomi, e amandorlo. Tutte le prune, che sono dolci, tanto cotte come crude mangiate inanti al pasto muouono il corpo, se ben che Dioscr. dica, che le damaschine astringono, questo però s'intende di queste, che non sono ancora compitamente mature: le dolci sono temperate, e l'agri sono fredde nel principio del secondo: le prune lauano, leniscono, refrigerano: purgano la colera; perciò giouano a' mali causati d'essa, nuoceno allo stomaco, e sono di poco nutrimento.

Prune biasmate.

Si biasmano le bianche volgari, le picciole tonde, che

che sono mature nell' Agosto, & quelle tonde grosse, che maturano nel principio dell' Inuerno, chiamate daruase: queste & altre simili sono biasmate, benche queste siano buone, per astringer, mescolate con l'aceto, & farina d'orzo, facendone impiastro su'l ventre. Delle damaschine se ne fà vna pista col zuccaro, per vso di medicina, & lubrica il ventre, seda la sete, rafrena la colera, & gioua al calor febrile.

Empiastro per il flusso.
Pasta di prune.

Si condiscono co'l zuccaro per quelli effetti, ò vero co'l zuccaro è mana cotti nell' infusion di sena, polypodio con suoi correttiui, per purgar la melanconia, & per curar la quartana, & hipocondriaca: se ne fà vn'ellettuario assai vtile per questi affetti in questa maniera. Piglia sena oñc. ijj. polypodio q. carthamo añ. oñc. j. epithymo drac. ijij. anisi, cinamo mo añ. drac. ij. macera in lib j. d'acqua di buglosa, & lib. ß. sugo de pomi: secondo l'arte, & fatta indi la ebullitione, & collatura aggiongi pasta di prune, zuc caro añ. oñc. vj. mana oñ. ijij. cuocẽdosi ogni cosa à p fettione, & se ne dà oñc. j. ò più ò meno, secondo che sono i corpi.

Il Quercetano scriue, che in vna terra di Guascogna chiamata S. Antonin, vicina à mont' Auban, che cauano 10000. scudi d'oro l'anno di certe prune negre, che iui nascono.

PISANELLI.

Elettione.

Che siano secondo la loro spetie ben mature, di scorza sottile, al gusto dolci, e che non siano aspre, ne astringenti, e si colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamenti.

Purgano la colera, smorzano il calore, rinfrescano, & humettano tutto il corpo, cauano la sete, e fanno venire appetito.

Nuo-

Nuocono à quei, che hanno lo ſtomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoſo; Nuocono à i decrepiti, & à i flemmatici. *Nocumenti.*

Mangiando appreſſo di quelle il zuccaro roſato, ouero l'aromatico roſato; mà de' cibi ſe gli mangiano appreſſo quei, che ſono ſalati. *Rimedio.*

Sono fredde nel principio del ſecondo grado, & humide nel fine del terzo. *Gradi.*

Sono ottime ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che ſono colerici, & ſanguigni. *Tempi, Età, Compleſſioni.*

Le prune ſono molto lodate nelle febri ardenti, perche leuano la ſete, ſmorzano la furia, e l'ardore della colera, & la purgano per le parti inferiori. Si prohibiſcono à quei, ch'hãno dolori colici, perche ſono acquoſe, & ventoſe. Si vietano anco à i decrepiti, ſaluo ſe non gli beuono appreſſo vn buon vin vecchio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano notabilmente lo ſtomaco. Le bianche hanno la ſcorza più dura, e però più tardi ſi digeriſcono. Mà tutte generalmente indeboliſcono, e rilaſſano lo ſtomaco. E perche danno al corpo poco, ò neſſun nutrimento, però ſi deuono mangiare auanti paſto, e mangiarci appreßo coſe di buona ſoſtanza, e beuerci buon vino. Si lodano molto le Damaſchine, coſi nominate da Damaſco Città di Soria, la quale abbonda di perfettiſſime Prune. Biſogna guardarſi dalle verde dure, acerbe, e pontiche: perche nuocono in molti modi, mà s'vſino le dolci, e ben mature.

Le vere prune, che ſi domandano dameſcene, non ſi trouano appreſſo di noi, mà vengono portate da Soria à Venetia, & non hauendone noi, douemo in

vece loro eleggere le megliori, che possiamo hauere, come le perdigone, & di quelle di Catalogna, ò altre. Leniscono il corpo cuocendole con zuccaro, & acqua, beuendo quel brodo auanti il pasto; Et si possono far solutiue, se l'arbore qual le produce, sarà forato in due ò tre luoghi, ma che vn bucco sia distante dall'altro per vn palmo, poi si empia il bucco di scamonea, & si serri con creta, & si lasci così, produrrà le prune solutiue, le già mature con arte; si potrà far come segue. Pigliar vna stagnata di vin bianco, farlo scaldare, poi hauer vna mezza libra di foglie di senna, due oncie di fior cordiali, legare ogni cosa in vna pezza, & quella metter nel sopradetto vino, nel qual aggiongerassi una libra di prune mature, & serrato il uaso, lasciarle per hore 24. in infusione, dippoi fatta l'espressione di quello, ch'è nella pezza, aggiongere vna libra di buon zuccaro, & lasciarle cuocer à fuoco lento. Di queste basta pigliarne dieci per volta la mattina à digiuno, oltra questo vi sono ancora le prune seluatiche, le quali al gusto sono molto aspre, & constrettiue, onde l'acqua stillata de' fiori, gioua a' flussi de gl'occhi. I frutti auanti, che si maturino messi nella botte del uino, mescolando, racconciano il uin guasto.

DELLI PERI. Cap. LXVII.

Peri di varie spetie.

GLi peri sono di molte spetie, alcuni de gl'antichi auttori, vogliono, che gli peri dolci, è saporosi, che sono senza arena, e participano d'aromaticità siano i più lodabili di tutte l'altre spetie, & di tutti altri nel genere de pomi, & sono

gene-

generatiui di buoni humori, & è vero che tali peri ſono temperati, & hanno virtù di ralegrar il cuore, & di confortarlo, & aſſai più, che li pomi codogni, & melle appie. La maggior parte delli peri ſono freddi in primo, & ſecchi in ſecondo.

Virtù.

Qualità.

Si deuono ſempre elegger li buoni; perche confortano lo ſtomaco. Le ſue ſomenza conferiſcono alla toſſe, & al dolor del ventre: benche il ſuo troppo mangiarne tal volta cauſa ſimil dolore: mangiate cotte con ſpetie calde, ò con aniſi, ò coriandri, ſi rimuoue da loro tal nocumento. Secondo che ſi ricerca la diuerſità d'eſſi, per mangiarli crudi, ò cotti, ſi deuono la maggior parte mangiar dopò al paſto, & ſpecialmente ſe non vi ſij fluſſo di ventre, & che non ſi temi, che venghi, & accioche li peri duri douentino più molli, & più ſaporiti, ſi deuono cuocer, ò vero piccarle al vapor dell'acqua calda.

Gli peri per la loro ſtiticità, mangiati dopò al paſto, fanno buon ſigillo allo ſtomaco, confortando, & augmentando la digeſtione, & reprimendo l'aſſeſa de' vapori. Habbiamo ancora detto, che li peri con le loro foglie, & propriamente le ſeluatiche, che ſono theriaca delli fongi.

Peri mangiati dopò paſto.

ANNOTATIONI.

VArie ſorti di peri ſono nel Piemonte, i quali ſon' ancor differenti in qualità, ſecondo i diuerſi ſapori, che hanno; perche alcuni ſono dolci, altri acerbi,

Varietà de peri.

Diuerſità de ſapori varia-

no le loro quãtità.
Galeno.
Austeri.

acerbi, altri acetosi, & altri austeri, & questi vltimi sono molto astringenti, & si deuono vsar come vuol Galeno, nel secondo de Alimentis, nella debolezza dello stomaco, causata da calda distemperanza, ò da superflua humidità.

Acidi.
Dolci.

Gl'acidi, come sono à noi gli ostenghi, e peri rapa, sono vtili per contemperar la bille, & specialmente il suo syropo; perche sono freddi, & di sottili parti: sono di mediocre temperamento i dolci, se ben inclinano alquanto al caldo, & questi sono più corrutibili; mà cordiali, & specialmente li odorati, come i moscatelli,

Acerbi.
Quando si deuono mãgiare

gli acerbi sono (per hauere più del terreo,) più valēti nel restringere; se ben che'l sapor astringente acido, & austero significano vna istessa qualità: così tutti gl'astringenti, si deuono mangiar inanti à cibi lubrichi; per astringer, come ancor dopò essi, quando si vuol lubricar il corpo: si mangiano anco conditi co'l zuccaro, ò cotti al forno con esso, ò vero co'l vino, zuccaro, & spetie, ò sotto la campana, ò sotto le braggie.

Peri fugazi.
Vino di peri.

Quasi tutti i peri, che si maturano nell'estate, sono fugazi, & corrutibili, di poca durata, come ancor' i pomi; mà quelli che si maturano nell'Autonno, si conseruano longo tempo: come fanno tutti, i frutti detti da Piemontesi tardiui; perche tardano à maturarsi, & da latini oporini. De' seluatichi, se ne fà in alcuni luoghi vino, come in Normandia.

PISANELLI.
Elettione.

Dolci, e ben maturi. 1. i moscatelli. 2. i ghiacciuoli. 3. i Bergamoti 4. i Buonchristiani. 5. i Carauelli: l'vltimi sono quelli, che si conseruano l'inuerno per cuocere.

Giouamenti.

Sono grati al gusto, risuegliano l'appetito, danno forza à i stomachi deboli, e fanno di-

scende-

scendere più presto gli escrementi à basso.

Nuocono à quei, che patiscono dolori colici; perche generano sangue freddo, e ventoso; fanno ancora gran danno à quoi, che li mangiano auanti pasto. *Nocumenti.*

Mangiandoli dopò tutti gl'altri cibi, ò ben maturi, ò cotti con molto zuccaro sopra, e beuendogli appresso vn buon vino odorifero. *Rimedio.*

Sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo. *Gradi.*

Sono buoni nell'Autunno, e nell'Inuerno, à tutte l'età, e complessioni conferiscono eccetto che a' vecchi, & à flemmatici. *Tempi, Età, Complessioni.*

Sono quasi infinite le spetie de' Peri: percioche gli antichi haueuano i Crustumini, i Falerni, i Superbi, & i Decumani, i Pompeiani, i Liceriani, i Fauoniani, i Tiberiani; & altri innumerabili; e noi hauemo oltra i nominati, i Ciampollini, i Papali, i Durelli, i Zuccari, i Vernareccij, i Gentili, i Spinosi, & altri i quali non sono tutti di vna natura, se ben tutti sono astringenti: Si hanno da fuggire i seluaggij, e tutti gli acerbi, e Pontichi, perche nuocono à i nerui Non si mangiano in principio, mà dopò tutti gli altri cibi: Quelli che sono insipidi, sono di pessima qualità. I granelli, che stanno dentro i vermi, e preseruano dalla putredine. Non lasciarò di dire, che questo nome Bergomot uiene di Turchia, oue Bergh significa Signore, e Mot vuol dir Pero: quasi che questo il Signore de' Peri, ouero ch'egli sia Pero da Signore. L'arbore fù nominato Pyrus perche uà sempre in alto, facendosi più acuto in forma di Piramide. I seluaggi tardi si maturano.

L'vso del mangiar spesso i granelli del pero, oltra

l'altre sue virtù, fà questa operatione, che gioua mirabilmente à quei, che patiscono di polmone, & à discaricar lo stomaco à chi hauesse mangiato gran quãtità di fongi, poscia che'l pero, & suoi granelli per la lor grauezza, & sugo astringente, fan discender i fongi mangiati, al fondo dello stomaco. Et per questa causa, quando si cuocono i fongi, vi si vuol metter del pero, ò vero delle sue foglie, acciò si venga à correggere' il lor nocumento.

DELLA PORCELLANA. Cap. LXVIII.

Porcellana.
Qualità.
Virtù.
Nocumenti.

LA Porcellana, è fredda in terzo, & humida nel secondo, è di poco nutrimẽto, & non troppo lodabile: astringe il sputo del sãgue, reprime il vomito; fatto da humori caldi, estingue l'estraneo calore, & l'ardor dello stomaco, delle reni, della vesica, & dell'orina. L'vsarla troppo genera panne, ò macchia nebulosa ne gl'occhij, & debilita l'appetito: se ben che alcuni dicano, che per sua ponticità conforti lo stomaco, & l'intestina. Diminuisce il desiderio, & la materia del coito; per la sua qualità, masticata, rimuoue la congellation delli dẽti, ò sij alligatione, ò stupore; proceduto per hauer mangiato cose acerbe, & agri.

ANNOTATIONI.

Virtù.

LA porcellana domestica, e seluatica, si da à febricitanti, di febre acuta, cotta co'l brodo, doue v'è cõgionto flusso di corpo. Gioua ancora à gl'etti-

ci, &

ci, & il suo syropo à flussi del corpo, & al sputo del sangue dato con la pietra hematite: se ne fà ancor dell'insalata cruda, mescolandoui della cepolla; per tẽperar la sua freddezza, e si cuoce ꝑ gl'infermi. In Piemonte la conseruano seccata al Sole; come ancora alquanto impasita si conserua con l'aceto, agresta, e sorcoli di fenocchio: per cibo di quadragesima; & è di pochissimo nutrimento: la sua acqua distillata, si dà à fanciuli febricitanti con vermi, & profluuio di ventre, & il simile è buono il suo seme poluerizato, & tolto co'l brodo. La molochia, ò sia porcellana marina, si vende per le contrade di Babilonia, per vso de cibi, lodata ancora da Plinio, & hà le facoltà del chrythmo. Vedi Serapione. **Molochia.**

DEL PETROSEMOLO. Cap. LXIX.

IL petrosemolo, è vna delle spetie d'apio, è caldo, & secco in terzo: prouoca l'vrina, nettegiando le reni, & vessica, & rimuouendo il loro dolore, & la ventosità, & gl'inflation del vẽtre, & apre l'opilatione di tutto il corpo. **Petrosemolo. Qualità.**

ANNOTATIONI.

IL volgar petrosemolo, è noto à tutti massime le foglie, che di continuo, si mangiano nell'insalate, & si metteno per condimento con l'altre herbe, & se ne fà con l'acrumi della salsa, per incitar l'appetito, & si mette ancora così fresco sopra le carni cotte nelle tauole de' grandi, & è buono tutto l'anno. La sua radice è buona per vso di medicina, **Petrosemolo. Vso. Salsa.**

è diuretica, & cotta co'l brodo di ciceri rossi, aggiontoui vn poco di zafrano, è buona per muouer i menstrui alle donne; gioua ancor il suo seme.

Brodo per i menstrui.

Apio palustre

L'Apio pallustre, è dell'istessa natura, & alcuni mangiano le foglie nell'insalata, & l'inuerno la radice cotta: molti l'aboriscono; per il suo graue odore & è cattiuo à donne grauide, & riempie il capo di vapori, & eccita il mal caduco, e se ben Galeno non biasmi l'apio nel cons. de puero epileptico, intende però del volgar petrosemolo: nuoce ancora à gl'occhij, come scriue Auicenna.

Nocumenti.

Seleni.

V'è poi il grande petrosemolo, detto Hyposelinon, & volgarmente con voce corrotta, si chiama seleni, che non è altro, ch'vn Apio grande, il quale si fà bianco, come si fà l'enduia, & così crudo co'l sale, & pepe si mangia, hor inanti al pasto, & hor appresso, con li frutti, & è molto saporito, & fà l'istessi effetti dell'Apio, & non è più d'anni 20. in circa, che s'vsa nel Piemonte.

Leuistico.

In alcuni luoghi, come in Germania, e Francia mangiano il leuistico; mà per non esser conosciuto in Piemonte non ne parlo.

Sisaro.

V'è poi il Sisaro, che fà molte radici, come la peonia, & si cuoceno, & in varie forme, si acconciano per vso nelle viuande, come la pastinaca, & è caldo, & humido, muoue i menstrui, prouoca l'vrina, incita il coito continuandolo.

Macerone.

Vsano ancora il macerone in certi luoghi d'Italia, con le carni, & condimenti, & è più caldo assai dell'Apio; come ancora più acre, & riscalda molto lo stomaco, & hà tutte le facoltà dell'Apio selino, & palustre.

Cerfoglio.

Altri sono, che mescolano con altre herbe il cerfoglio,

foglio, & dicono che le rende di sapor più grate: Hà virtù d'incitar l'appetito, & di prouocar l'vrina, & di leuar l'ostruttioni al fegato, & milza.

Della visnaga, si vsano i rami di sua vmbella, per farne scalpelli, vtili à nettegiar gli denti, & per corroborar le gengiue. *Visnaga.*

PISANELLI.

Si hanno da pigliare le frondi, quando non ci sono ancora i fiori, ne il seme, perche sono più odorose, e più tenere: e le radici quando sono di mezzo tempo. *Elettione.*

Prouoca l'vrina, & i mesi, gagliardamente, netta il fegato, e la matrice, e leua le loro opilationi: è grato allo stomaco, e la sua decottione è contra i veleni. *Giouamenti*

Il suo nutrimento ch'egli dà, non è molto buono, infiamma il sangue, riempe la testa, & è di difficile, e tarda digestione. *Nocumenti.*

Mangiandosi crudo in compagnia dell'herbe fredde, in poca quantità, mà cotto nel brodo in tutti gli intingoli, e minestre: e la radice sia molto ben cotta. *Rimedio.*

E caldo nel secondo grado, & secco nel fine del primo. *Gradi.*

E buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni vno, mà crudo non è buono ne' tempi caldi à giouani, ne à colerici. *Tempi, Età, Complessioni.*

Il Petrosello anticamente si chiamaua Apio de gli horti, & era in vso, com'è ancora hoggi quasi in tutte le viuande, che ricercano condimento di herbe odorifere, è saporite: e veramente pare che quest'herba sia preferita all'altre, tãto q̃to ch'entra nelle salse, nelle minestre, ne' guazzetti, ne gli intingoli, & in tutti gli altri condimenti: di maniera che pare che

non si possa far cucina senza il petrosello. Hà gran virtù di risoluere le durezze delle mammelle, causate dal latte congelato. Cosi crudo, come cotto fà vrinare, mà molto più il seme che l'herba. Il seme gioua à i veleni delle serpi, & è ancora molto pettorale: leua via le ventosità, e netta tutt'i membri interni, togliendo le opilationi, e gli apostemi di quelli: Quanto poi appartiene al cibo; egli non genera molto buon nutrimento, anzi la sua sostanza è dura da digerirsi, e si crede che infiammi i corpi colerici.

L'acqua di petrosello d'horto pesto, stillata, conferma l'appetito, dissolue la ventosità del corpo, & dello stomaco, conforta la digestione, & purga i cattiui humori del petto, & meglio delle reni.

L'empiastro fatto di foglie di petrosello, con medolla di pano bianco guarisce il fuogo saluatico, risolue l'enfiaggioni delle mammelle, & fà perder il latte alle donne di parto. Fritto nella padella con oglio, & messo sopra il pettignone, fà vrinare, L'vso del petrosello leua il cattiuo fiato della bocca, & se si gettaranno le foglie d'esso sopra i laghi, peschiere, ricrearannosi i pesci, & se ne rallegraranno molto.

DE' POMI. Cap. LXX.

Pomi.

LI pomi sono di diuerse specie: cioè dolce, muze, & acetose: sono tutte d'humida, & fredda complessione; mà quelli che sono dolci, sono più propinque al temperamento, & l'acetose, & pontiche alla siccità.

Qualità. Dolci. Acetosi.

Il continuo vso di mangiarli pomi, causa dolor

dolor de nerui, prepara il corpo à febri longhe, genera humori putrescibili, & specialmente mangiati, quando non sono maturi. *Nocumenti.*

I pomi dolci, saporosi, & aromatici, conferiscono all'ardor, e debilità dello stomaco, ritengono il vomito, inducono appetito. Quando sono duri, & non ben maturi bisogna cuocerli, & specialmente se tal natura de' pomi il ricerca. Il meglior modo di cuocerli, è di metterli alle braggie, è cauarli la sua somenza, & poi impirli di zuccaro, ò di mele, secondo però la cōplessione, di quelli che deueno mãgiarli. Se li pomi sono grandi, si deuono tagliar per mezzo, co'l cortello in due parti, & con la ponta del cortello farui vna fisura, à torno, à torno trà la scorza, & la polpa d'esso, & si deue ancora estraer l'anima, & indi riempirlo di zuccaro, & indi metterlo sopra le braggie, voltando il pomo verso il fuogo, à torno, à torno, & per questa simile cottura de pomi, diuentano più digestibili, megliori, & più saporiti: smorzano la sete, reprimeno l'ardor della colera, confortano lo stomaco, & dopò il cibo, si pono mangiare, & specialmente conditi con aniso confetto, & coriandri. *Pomi dolci, e sue virtù.* *Virtù.*

ANNOTATIONI.

GRan diuersità de pomi sono nell'Italia trà essi differenti in forma, sapore, colore, tanto intrinseco, come estrinseco, mollezza, e durezza, primitiui, e tardiui; perciò saria necessario à volergli annumerar tutti, riempir molte carte: basti solo *Diuersità de pomi.*

sapere, che solo è di necessità distinguerle secondo la varietà de loro sapori; poiche le dolci sono temperate, è gioueuoli cotte alla tosse, & alla pleuresia specialmēte le dolci verdi ben maturi cotte, & aconce, come vuol il Benzo: sono ancora gioueuoli per la pleuresia cotti con gl'incenso. Giouano grandamente i pomi dolci, & aromatici, come sono à noi quei che si chiamano melle parisiane gialde di fori, & odorate all'humor melanconico, delle quali se ne fà conditi, e syropi tanto alterāti, come purganti molto gioueuoli per detto affetto, come si vede nella descrition de' loro syropi in Mesue, & Auerroë scrisse, che causauano febre ettica per la gran copia de spiriti vitali, quali generano: si mette ancora il suo sugo nella conf. alchermes di Mes. tanto lodata contro i defetti dell'animo, e per la cardialgia, per restauration de spiriti vitali: vagliono ancora detti pomi alla quartana, & à gl'Hipocondriaci mangiati però con anisi, ò fenocchio per dissipar i flati, e lubricano il corpo. Deuono poi tutti i pomi esser ben conseruati: poiche quelli ch'hanno patito il giello sono molto nociui alla sanità. Gli acidi poi sono più flatuosi, nociui allo stomaco mà il loro syropo estingue il calor febrile, gioua alle febri acute, resiste alla putredine, seda la sete, & si mangiano ancora cotti, e conditi co'l zuccaro, massime quei domandati da Piemontesi giocarini; perche essendo maturi risonano i semi dentro battendo il pomo: Tengono poi trà i dolci, è agri mezzan luogo, i Curtipendoli detti da Francesi crepandu, & quelli che in Piemonte chiamano di Fiandra, e questi si pono dare à colerici, & pituitosi, & questi si conseruano longo tempo, come ancora tutti gli oporini, co-

me so-

me sono i susini di Piemonte, agri di sapore, quali si conseruano tutto l'anno, & sono più lodati i grossi. Quelle che sono acerbe, & austere sono dell'istesse qualità delle sorbe, astringono, giouano al vomiti, curano la pica, ò sia malatia delle donne: vi sono ancora delli insipidi, & amari de quali se ne fà poco conto. Si mangiano crude; mà così sono nemici allo stomaco, massime le acidi, che causano tormini: cotte sù le braggie sono megliori, come ancora cotti al forno, celebri sono conditi co'l zuccaro, ò mele: le fritte, & aconci con la polenta sono più difficili alla digestione: cotte co'l vino, zuccaro, & aromati sono delicatissime, & non nuoceno allo stomaco.

In somma Galeno vuole, che habbiano l'istesse proprietà de peri, così scriuendo, Pirorum vsus, pomorum vsui est similis. *Tutte quelle che maturano nel principio dell'estate sono corruttibili, e nociui, come ancor sono gli oporini di sostanza molli, e teneri, come sono à noi quelli che si domandano melle cornale di varie spetie.*

Quelle che si conseruano dentro le vinacie sono flatuose, & sono più per donne grauide, che per altri, come ancora sono i peri, nespole, sorbe, & vue nõ troppo mature, le quali in esse le conseruano.

Le vinose poi vbbriacano: le scorze de dolci sono buone à farne profumo, qual è soaue: il vino de pomi s'vsa in Normandia.

PISANELLI. *Elettione.*

Che siano dolci, grosse, colorite, e sopra tutto ben mature. Le apie tengono la prima lode, e la seconda le rose.

Giouamenti.

Confortano notabilmente il cuore, cauano la sete, & allargando il petto; maturano il ca-

tarro, fanno ſputare, e ſanano la toſſe.

Nocumenti. Nuocono à quei ch'hanno lo ſtomaco debole, e che patiſcono dolori di nerui, maſſime ſe ſi mangiano crude, & in molta quantità.

Rimedio. Diuentano megliori quando ſi cuoceno, e poi ſi mangiano con molto zuccaro ſopra, e con aniſi confetti, ouero mangiandoci appreſſo zuccaro roſato.

Gradi. Le dolci ſono caldi nel primo grado, & humide temperatamente: mà le acetoſe, e le pontiche ſono fredde, e ſecche.

Tempi, Età, Compleſſioni. Sono buone l'Autunno, e il verno per i giouani, e per quei che ſono colerici, & ch'hanno buono ſtomaco.

Sotto il nome di melle, ſi comprendono molte, e differenti ſpetie: le dolci, le acerbe, e le inſipide, le quali tutte ſono di natura, e di qualità diuerſe: mà ſecondo le loro facoltà, ſi deuono vſare differentemente: percioche le dolci ſi vſaranno per lubricare il corpo, e per facilitare lo ſputo, le acerbe per ſtringere il corpo, e le inſipide, ò (come ſi dice) le ſciocche ſi laſciaranno da parte, come à fatto inutili. Le apie confortano il cuore, aromatizano lo ſtomaco, megliorano la digeſtione, rallegrano l'animo, e leuano la ſincope, e dalla ſomiglianza del ſapore, furono dette da Dioſcoride melimelle. Sono nel ſecondo luogo di bontà le melle roſſe, dette da Dioſcoride Epirotiche, ouero orbiculate. Quelle che ſi conſeruano l'inuerno ſono più gioueuoli; perche depongono la ventoſità, e ſi fanno più ſaporite. Le melle non ſi hanno da mangiare auanti, che ſi maturino ſopra l'arbore; perche ſono di maliſſimo nutrimento. Le melle agre, & acetoſe generano

flemma

flemma assai, e fanno perdere la memoria: le dolci si mangiano prima, e poi secondo la varia intentione.

Si legge vna gran virtù del pomo dolce à guarir la pleuresia, & si acconcia in questo modo. Cioè, nettasi dalli suoi accini, & in luogo di quelli empiasi d'incenso fino, poi coperto, & oturato co'l suo istesso coperchio, cuocasi sotto le ceneri calde, senza abbrusciarlo, & si doni à mangiare al patiente. Apporta ancor rimedio à quelli ch'hanno il detto male di costa, cotto sotto la cenere, mescolato con sugo di regolitia, amido, & zuccaro, dandole due volte il giorno, due hore auanti il cibo.

DELLA PASTINACA. Cap. LXXI.

APpresso gl'Arabi, la pastinaca, si chiama Bautia, & v'è ne sono di due specie, cioè bianca, e siluestre, ò vero campestre. L'altra è rossa hortolana: tutte due sono di difficil digestione, & di poco, & grosso nutrimento, tanto cotta per minestra, come ancor per gl'insalata.

Bautia.

Virtù.

La pastinaca conferisce alla tosse, pleuresia, & hydropisia: incita il coito, & propriamente il suo seme: si deue cuocer due volte con pura acqua, & gettando via la prima, & seconda acqua, si ricuoce la terza con la lattuca, & indi si condisce con coriandro, aceto, & pepe, cepola, & cose simili. Quella che si condisce con coriandoli, è di più facile digestione, & conferisce alla frigidità de' nerui, à gli dolori del dorso, & delle reni, & escita più il coito.

Cottura.

Ogni pastinaca è calda in secondo, & humi-

Qualità.

da

da nel primo. Deuono vsar diligenza, quelli che cogliono le pastinache campestri, che con quelle, ò in vece d'esse, non cogliessero la cicuta, che molto si rassomiglia, à tal pastinache, perche la cicuta induce mali stupefattiui, & quasi venenosi effetti, & molti per tali errori, hò veduto impazzire, & far parole, & atti da pazzi, per fino che gl'accidenti della cicuta sono stati sedati.

Auertimento.

ANNOTATIONI.

Vso.

Di tutte le due spetie, si mangiano nel tempo quadragesimale: la prima si coltiua ne gl'horti, & si cuoce sino che sij tenera in due acque, & indi scorticata, si inuolgie con la farina, & si cuoce con oglio nella padella; mà nuoce allo stomaco. Gioua la pastinaca alla matrice, è incita il coito. V'è ne vn'altra di simil fatezza, che nasce ne' prati chiamata dal Matthioli Elsabosco; mà non si vsa per alimento.

Elsabosco.

Pastinaca seconda.

La seconda, che fà le foglie minute, à noi nasce abbondantissima ne' prati, & i Gregari le mangiano, come la domestica, & è la seconda pastinaca del Matthioli, e li speciali vsano il suo seme, per il Dauco vero, & è assai saporita. Di questa natura sono le carote rosse, bianche, & gialde le quali si cuoceno sotto le braggie, & quando sono tenere, se ne fà insalata per l'inuerno, & ne fanno ancora composta con le rape, cotte co'l vino, & vn poco di aceto, & indi mescolate con le rape tagliate in pezzi, se ne fà composta per l'inuerno.

Carota.

Sono le carote cordiali, incitano il coito; mà sono difficili à digerire.

Alcuni

Alcuni hanno pensato, che la Caroto roßa fosse il ben rosso, & la bianca il bianco, la cui opinione biasma il Matthiolo. Il vero ben rosso s'vsa nella Palestina nell'insalate. Vedi il Rauuolfio.

PISANELLI.

Elettione. Le megliori sono le rosse, mà bisogna, che siano grosse, dolci, & che sia il tempo dell'inuerno.

Giouamenti. Prouocano il coito, & il latte, & i mesi alle donne, fanno vrinare, e si preferiscono alle pastinache, & aprono le opilationi.

Nocumenti. Danno poco, & non buono nutrimento, tardi si digeriscono, e generano molta ventosità.

Rimedio. Si cuoceno assai, che così perdono la malitia: e poi con aceto, oglio, & senapa, ouero coriandolo si condiscono.

Gradi. Sono calde nel secondo grado, & humide nel primo.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buone ne' tempi molto freddi, per i giouani, e per tutte le complessioni, eccetto che per i vecchi, e flemmatici.

Le Carote sono le Pastinache seluaggie, di dentro sono di colore di sangue, e le Pastinache domestiche sono quelle, che di dentro sono bianchissime, che la Quaresima si friggono in cambio di Pesce. Le carote sono più potenti, mà l'vna e l'altra muoue il coito. Riscaldano, assottigliano, e fanno vrinare, mà danno poco nutrimento. Fanno ventosità, & il sangue che generano, non è senza qualche malitia, la qual si leua con lo aceto, e con le spetie aromatiche: mà sopra tutto bisogna che siano molto ben cotte, perche altrimenti tardi si digerirebbono: e però si deuono cuocere due volte. Le rosse s'vsano in salata, e le

bianche

bianche nel brodo della carne, come le rape. Sono amendue gusteuoli, e grate nelle mense.

Dirò breuemente co'l Pisanelli che tutte le carote, di che sorte si siano, fanno orinare, leuano i dolor colici, & prouocano i menstrui alle donne. Sono buone alla tosse, alla pleuresia, & alla hidropisia: Mà chi ne vuol mangiar, bisogna, che le facci cuocer due volte, & gettata via la prima, & seconda decottione, la terza volta si deue cuocer, come hà descritto il detto Pisanelli.

DE' PESCI. Cap. LXXII.

Pesci.

I Pesci sono di molte spetie; perciò la natura di quelli, & il modo di prepararli, bisogna dar fede alli habitanti d'onde si pigliano. Sono i pesci vniuersalmente freddi, se ben gli Marini participano meno di frigidità, & humidità.

Qualità.
Marini.

Salati.

I pesci salati, sono caldi, & secchi, & quanto più sono salati, & più stanno in sale, tanto più abbondano di maggior calidità, & siccità; perciò de' pesci salati se ne deue mangiar in minor quantità, & deuono esser preparati, con cose grasse, & secondo le differenti spetie, quali sono infinite, & non conosciute da noi, che sono diuerse, se ne ritroua de megliori, & de peggiori: di quelli pochi, adunque che sono notti à noi, & che vsiamo ne' cibi in Italia, ne farò quà di sotto special mentione.

Preparatione.

Galeno.

Dice Galeno, che il buon sangue è quello, ch'è mezzo trà il grosso, puro, & sottile, & acquoso, & tale si genera di pane ottimamente

prepa-

preparato, & d'animali volatili, come la perdice, & simili; & prossimo à questo esser quello, ch'è generato de pesci Marini, e propriamente pellagiali, & petrosi, ò siano petrini, quali generan sanissimo sangue à corpi humani: mezzo tra'il sottile, & grosso, & il suo nutrimento, è ben digestibile.

Saugue puro, come si generi

Pellagiali cioè maritimi.

Generalmente i pesci sono megliori quelli, che non sono troppo grandi, & che non hanno troppo dura carne, ne superflua, & abbomineuol grassezza, & che non hanno odore di fango, ne mal sapore, e la carne delli quali non si putrefà tosto, quando sono fuori dell'acqua.

Notte di buon pesci.

Li pesci, ch'hanno dura carne, si deuono elegger i minori, & quelli ch'hanno la carne molle, si deuono elegger i maggiori, se ben che alcuni de gl'Auttori dicano, che li pesci di mezzana quantità, siano megliori in sua spetie.

Pesci di dura carne.

Gli pesci primi tenuti in bontà appresso gli Auttori, & che più sono lodati, sono li Marini, che stano ne' luoghi sassosi, detti sassatili, che stano apresso à scoglij, & secondo essi sono più conformi all'humana complessione; perche generan il sangue temperato, non torbido, ne grosso: mà più tosto più vicino all'acquoso, e sottile, & per la sua sottilità, velocemente, si risolue dalli membri, come è il sangue, che si genera da temperato, & sottil nutrimento; perciò quelli che fortemente lauorano, & s'affaticano, & ch'hanno di bisogno di duro cibo, & di corroboration de' membri, non sono troppo ꝓportionati à essi; mà bẽ si à quelli che viuono ociosi, & senza affaticarse: conferiscono, &

Pesci marini.

Peschi à chi sono lodati.

special-

ſpecialmente ſono propri nel regime della ſanità de' vecchij, & conualeſcenti, ch'hanno la virtù debole.

2 *Peſci pellegiali.*

Secondariamente dopò i ſaſſatili peſci, li pellagiali ſono megliori; perche amano l'acqua inſalſita, buona, & chiara: mà ſono più duri, è più graſſi, è più tardi alla reſſolution delle membra; à benche non ſiano di tanto lodabile nutrimento.

3 *Peſci ſaßoſi.*

Terzò dopò queſti, ſono megliori i peſci, che vengono ne' liti, delle chiare, arenoſe, & ſaſſoſe acque. Adunque le tre predette maniere de' peſci, ſono megliori delli peſci fluuiali; perche la ſalſedine, è ſpecialmente dell'acqua, ne' predetti, & ſimili luoghi, leua la viſcoſità, & humidità tedioſa delli peſci, & perciò tali peſci, ſono più ſaporiti.

Tre differenze più lodate.

4 *Peſci de' fiumi correnti.*

Dopò queſti ſono megliori quei peſci delli correnti, & ſaſſoſi fiumi, & delle freſche, e chiare acque, anzi alcuni vogliono, che tali peſci, ſiano megliori, & più lodati di tutte l'altre generation de peſci; perche trà queſti fiumi, ſi ritrouano le lampreda, trutta, & carpioni ſopra ogn'altra generation di peſci da eſſer lodati.

Carpioni lodati.

5 *Peſci d'acqua non freſca, ne troppo corrente.*

Quinto dopò queſti, ſi dice eſſer peſci de fiumi, d'acqua non freſca nel molto corrente.

Quelle c'hanno diſcorſo appreſſo le città generan mali peſci, e putreſcibili; perche per le immondicie di tale propinqua città l'acqua, ſi corrompe, & maſſimamente paſſando per eſſe. Il ſimile ancora, ſe ſi meſchiano con l'acque, oue lino, ò coſe ſimili, ſi macerano.

6

Seſto ſono li peſci de laghi, de' quali ne eſcono fiu-

no fiumi, di buone acque, ò vero che v'entrano, & tali sono quasi simili alli pesci de' fiumi.

Pesci de' laghi.

Settimo dopò questi sono li pesci, che stano n'iliti doue sono acque fangose, e torbide, & mescedate con terrestri immonditie.

Sono peggiori i pesci quelli de' laghi, & delle acque de' palludi, dalli qualli non v'è ingresso, ne egresso de fiumi, ne manifesti, ne occulti.

7 Pesci d'acqua fangosa.

Li grandi pesci, che ascendono nell'acque dolci, ò vero quelli d'acqua dolce, che intrano nel mare, sono mezzi, trà gli fluuiali, & marini.

8 Pesci de' laghi stagnanti sono pessimi.

Tutti li pesci salati, sono di dura digestione, & difficile, fanno longa dimora nello stomaco, sono di poco, & non lodabile nutrimento, inducono sete.

9 Pesci, che stano in acque dolci, & salse.

Pesci salati.

Il pesce fresco, genera sangue freddo, & flegmatico, molifica i nerui, induce ne' corpi vna viscosità mala, della quale vengono varie infermità.

Pesci fresco.

Li pesci freschi, benche siano di dura digestione, nondimeno inhumidiscono il ventre, il coito, & accrescono la sua materia.

Pesci freschi.

L'oua de molti pesci, & propriamente de' lattanti barbi commuoueno, & soluono il ventre, inducono vomito; perche ritengono, vna spetie di venenosità; perciò si deue astenersi l'huomo di non mangiar simili oui.

Oua de pesci.

Similmẽte de' guardarsi da quelli pesci, che dopò esser stati cotti, sono lasciati rafreddar per vn di integro; perche alcuna volta acquistano qualità di veleno, & inducono gl'accidenti,

Pesci rafreddati, e suoi dãni.

denti, che sogliono indur i fonghi.

Preparatione. Si deuono i pesci arrostirli, frigerli, e cuo cerli alesso, secondo che ricerca la diuersità d sua generatione: deuono esser conditi con ace to, e spetie buone; accioche si taglia la sua vi scosità, & che si faccia resistenza all'abbõdant sua frigidità, tutti li brodi de' pesci beuuti, dan no aiuto contro veneni: se dal beuuto brod de' pesci sequiterà frequente vomito, giouer al morso del cornuto serpente, & del can ra bioso.

Brodo de' pesci.

Contro la cornuta.

ANNOTATIONI.

Sangue di pesci temperato.

LI pesci sono trà quelli cibi, che fanno il sangu più temperato, che le carni d'altri anima li; mà facilmente si risolue: nientedimeno noi vedia mo, che gl'habitanti ne' paesi Settentrionali, & spe cialmente nelle parti di Nouergia, & dell'Isole, del l'Oceano Settentrionale, si notriscono quasi sempr di pesci maritimi, & gl'huomini sono forti, & robu sti, & atti à ogni fatica.

Settentrionali vsi à mangiar pesci.

Lascio li Reuerendi Certosini, e Padri Camaldo lesi; perche non si essercitano; perciò può assai il fre quente vso d'vna sorte di cibo; perche noi altri soliti à mangiare diuersità de carni, & altre viuande di gran nutrimento: non potressimo star, con il solo vso de pesci, & specialmente, chi si fatica molto.

Il Piemõte se ben sia Prouincia irrigata dalla co pia de' fiumi, che descẽdono da gl'Alpi, nõ producono però pesci in tanta copia, che sij sufficiente, per vso del paese; mà la vicinanza del mar Niceno, & Li gustico la fanno copiosa d'ogni sorte, tanto de fre-

I luoghi vicini rendono il

schi, come de salati; perche dal mare si portano à noi il Tonno frescho, & salato: le Aurate, i Lacerti, & infinite altre sorti.

Piemonte copioso de pesci.

I pesci fritti nell'oglio, & salati, che si portano in ceste, con la mortella: sono saporiti, & incitano l'appetito; mà sono di difficil digestione, generan acuto sangue, e sono molto nociui. Sono meno nociui, quei di mezza sale.

Pesci salati.

Gli conditi co'l garo, ò aceto, come si dice in scabeggio sono megliori, che freschi: specialmente i duri e grossi, come vuol Galeno nel lib. 3. de Aliment. doue tratta de pesci grandi. Insuaues enim sunt hi, præsertim recentes: nam salsi euadunt meliores. Le anchiode salate, si portano à noi, e prima ben lauate co'l vino, & mangiate con oglio, & aceto, non sono ingrate, anzi si concedeno tal volta à gli amalati, & à conualescenti, per aguzzar l'appetito, & di queste se ne portano di tre sorti.

Pesci aconci co'l garo.

Pesci grandi salati.

Galeno.

Anchiode.

Chi desidera [illegible] historia de tutti i pesci maritimi, lega il libro de pescibus Rondoletij: il Giouio, Aldrouando, il Gesnero, & il Saluiano

Circa i pesci d'acqua dolce, i più celebri nel Piemonte, sono le trutte, copiose nel fiume Pò, & nel fiume vicino al nostro luogo di Murello, che si chiama Varaita, & nella Follia, e sono eccellẽtissime; dopò à questi si loda il Thimalo, ò Temero così chiamato; perche le sue squame nell'acqua, rassomigliano al color del thimo fiorito. Vi sono poi gli quagliastri, così chiamati da voce corrotta squamosi; perche hanno copia di squame, spinosi assai; mà hanno la carne saporita, & son'i cefail d'acqua dolce. Il luccio in molti luoghi è copioso: v'è poi il barbo pericoloso per le sue oua nell'estate, & quando vi sono i fiori del popo-

Trutte di Pò.

Varaita.

Follia.

lo, vi sono ancor copia di carpe.

Sono lodate per la loro lingua.

La tēcha è lodata ꝑ la sua pelle; mà pericolosa à f bricitanti. Vi sono tal volta qualche Sturioni nel P vicino à Torino; mà di rado. Appresso vi sono l'a guille d'acqua dolce, molto saporite,

Questi sono tutti pesci più grossi, che vengono i Piemonte. I piccoli de quali se ne fà frittura, i pi celebri sono li straciasachi, e poi le frezze del Pò, v sono poi le piccole lamprede, le botte, i grasseroli, & altri simili.

Peironi, e le frezze del pò.

I più cattiui di tutti i pesci d'acqua dolce, à noi so no quelli, che si domandano scauerde, & vengon queste ne' laghi.

In Francia lodano il Brochieto, qual è il nostr luccio.

In Spagna il barbo non è biasmato dal Mercato. Nel lago di Garda il carpione, è celebrato.

In Sauoia, si loda il lauaretto, come ancora nel Pie monte la trutta, & così in ogni luogo, v'è qualche particolarità, che non è in altri luoghi.

Gallina.

¶ Trouandosi molte spetie della lor natura, & diuerso modo di prepararli, bisogna creder à gli habitanti di quelle regioni, ou'essi si trouono. E perche vniuersalmente tutti i pesci sono freddi, & humidi, i pesci marini sono meno freddi, & humidi de gl'altri.

I pesci salati quanto più si trouono stare in acque grandemente salse, tanto maggiormente sono caldi, & secchi, & in minor quantità se ne deue mangiare, e facendoli condire di cose grasse, & secondo i preparamenti detti dall'Auttor sudetto ne' suoi luoghi appropriati. Communemente quei pesci sono meglióri, che non sono troppo grossi, & che non

hanno

hanno la carne troppo dura, & abbondante d'abomineuole grassezza; perche sono d'vn'odore, & sapore assai grato, & la loro carne non si corrõpe così presto, quando sono cauati dall'acqua. Di quelli poi, ch'hanno la carne dura, si deue elegger il più picciolo, & di quelli, ch'hanno la carne molle i più grossi.

I pesci più lodati sono i maritimi, & che habitano nell'acque, & luoghi sassosi, perche non generano sangue torbido, & grosso, mà sottile, temperato, & risolubile.

Dopò quelli vengono gli altri maritimi, ch'hanno buon'acqua salsa, & chiara, & che sono duri, & grassi.

Seguono poi in bontà quei, che si pigliano nell'acque arenose, & sassose, chiamate da Galeno saxatiles, & queste tre sorte de pesci, sono i più lodati de gl'altri.

Appresso questi, quei sono i megliori, che si pigliano ne' torrenti rabbiosi, & sassosi, purche l'acque siano pure, fresche, & chiare: anzi questi da molti sono i più lodati.

Seguono poi quelli de' fossi, & d'acque morte, & finalmente quei de' laghi, de' pantani, & de' luoghi paludosi.

Tutti però i pesci salati sono di dura digestione, di poco, & di mal nutrimento. I pesci poi freschi, & non salati sono anco di mala digestione, generano sangue freddo, mollificano i nerui, & finalmente causano molte malatie, & mali effetti nel corpo.

Tutti i brodi de' pesci beuuti conferiscono contra i veneni.

E anco d'auuertire, che i pesci dopò, che sono bo liti, se staranno così per vn giorno (percioche pre dono vna qualità venenosa) si deuono fuggire ogni modo, & parimente le lor oua, che sono del tu to cattiue, mà più d'ogn'altro quelle de' balbi.

DEL CARPIONE.

Carpione. BENZO. *Virtù.* *Cottura.*

IL Carpione è il più lodabil pesce d'acqu dolce, & è di buono nutrimento, & dif cil digestione, & ciò essendo fresco, & nella sua prima decottione; perche è d tal natura, che quanto più si cuoce, tante pi douenta di dura digestione; perche non è cor rutibile, & non hà superfluità, & questo è il se gno che'l sindura più decotto, & non pu tresce.

ANNOTATIONI.

BERTALDO.

IL Carpione qual è peculiar pesce del lago di Garda, si porta in altre parti d'Italia per la sua rarità, è di natura della trutta, come vuol il Saluiano: il Giouio si pensa, che sia il Salar d'Ausonio, Purpureisque Salar stellatus tergora gutis.

Peculiar pesce ancor è il Lauareto di Sauoia, qual si manda ancora condito con sua salsa, come il Carpione in altre parti d'Italia, e Francia, e molti si sono pensati, che fosse spetie d'vmbrine, ò di themali, per hauer somiglianza con essi, nella forma, sapore, e virtù, e vien così chiamato per la sua nitidezza, & politezza, e i Latini lo domandano Lautum, *per presentarsi ne' lauti conuiti, & il Gesne-*

ro

to Albula candida, alla differenza della Cerulea, qual vien nel lago di Geneua, chiamata Bizola, ò Bißola, e v'è ne sono di diuerse spetie chiamate con varij nomi, cioè Blanchets, Palles, Ferra, Bondalle: Fortè è Greon de ve. La Ferra nõ cede põto in bõtà al Lauareto, come dice il Rondoleto, e credo che sia quello che si porta dal lago Lemano à Lione, che scriue il Bellonio sotto nome di Lauareto v'è ancor l'Abula minima del lago Tigurino, e questi hanno tutti vn'istessa proprietà.

PISANELLI.

Elettione. Sempre che si può hauere, prendasi di qual si voglia tempo, forma, e misura, che sempre è perfettissimo.

Giouamenti. Dà ottimo nutrimento, è di esquisitissimo, e delicatissimo sapore. Tal che di commun consenso egli è il più nobile di tutti i pesci.

Nocumenti. Non apporta nessuna sorte di danno, ò nocumento, se non che la carne sua presto si corrompe, e però si deue cuocer subito.

Rimedio. Sia carpionato, leuate le scaglie, e le budella, si fà stare nel sale per sei hore, poi si frigge nell'oglio, e si bagna d'aceto, doue siano bollite spetie, e zafferano.

Gradi. E caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado.

Tempi, Età, Complessioni. E buono in ogni tempo, ad ogni età, & à qual si voglia complesione.

Il Carpione non è stato conosciuto ne da' Greci, ne da' Latini, hà la schiena tutta machiata di colore negro fosco, e d'oro. Nasce solamente nel lago Benaco, detto volgarmente di Garda, ancora ch'alcuni se ne trouino nel lago della Posta, donde nasce il Fibreno, mà sono piccioli, che non arriuano alla libra, mà queà

di Garda sono di sei, e di otto libre. Partorisce nel principio dell'estate, e perche nelle budella non si troua altro escremento, che arena d'oro; si crede da molti, ch'egli d'oro si pasca: massime perche viue nel fondo del lago. In ogni modo che si cuoca, è di delicatissimo sapore, e si conserua con frondi di Lauro, Mirto, e Cedro.

Il carponione in Italia eccede ogni altro pesce in bontà, & hà carne dura, rossa, & del sapor del salmone, & della trutta. Si domandaua prima pione, mà per esser in si gran prezzo, ché si vendeua caro, diceua il compratore, ch'hauea comprato vn car-pione, & di quì è detto poi carpione.

Temalo. BENZO. Temalo è vn pesce di buono, & lodabile nutrimento, & è pesce di grande essercitio; per la qual cosa non hà mucilagine, & hà temperata complessione, che si comprende per il suo buon sapore.

BERTALDO. *Il Temalo copioso viene ne' fiumi chiari del Piemonte, e tien il terzo luogo trà il Lauareto, e la Trutta, & altro non è che l'vmbre dell'acque correnti. L'vmbra poi cosi chiamata viene nel lago Lemano di varie sorti, poco dissimili dalle Trutte, eccetto nella tenerezza, e sostanza, e dicono ch'hanno vna pietra nella testa. Nel lago ancora predetto vengono quelle chiamate vmbre cheualier, qual è vn pesce molto grato al gusto, come ancor sono i Salamoni di detti lago, che tall'hor vien longo due cubiti: questi si acconciano, come le Trutte, ò vero s'arrostiscono sù le craticelle; spargendoui soura oglio, e spetie, e poi si mangiano con cose acide. V'è ancora l'vmbra maritima, ò sia* ombrina, ò chromis del Bel-*lonio, L'ombra del Rondoletio, da Venetiani doman-*

data

lata tordo-falo, e coruo da Genouesi. E l'vmbri-
a tẽperata nelle qualità attiue, e nelle passiue humi
la; però nel primo: si loda che sia grassa, è di buon
nutrimento, si digerisce facilmente, tempera l'ardor
del sangue: mà graua alquanto lo stomaco, e come
dice il Giouio tardi si digerisce, genera ostruttioni,
e il loro correttiuo è l'agresta. Varie altri specie d'om-
brine si ritrouano in mare, tutte d'vn'istessa qualità
domandate con varij nomi, cioè Glauco del Rondo-
leto: Glaucio del Bellonio, detto Fegaro da Genouesi,
e vmbrina da Romani, e da Venetiani Corbeto.
L'vmbra de Massiliesi, è quella del Rondoletio chia-
mata Vng Daing: Confondono ancora con l'vmbri-
na vendendo l'vn per l'altro il Coracino del Bel-
lonio, e del Saluiano, com'ancora il Chromis, & al-
tre due spetie depinte dal Gesnero chiamate Cho-
racinum nigrum, simili dal tutto all'vmbra.

¶ Segue la trutta in dignità, & bontà il Themalo, così chiamato dal buon'odore, che tiene in se, simil'al-
l'odore dell'herba, nomata, Thimo, come ne fà fede S.
Ambrogio scriuendo al lib. 5. al cap. 2. de' suoi hexa-
hemeroni. Neque te inhonoratum nostra pro
sequutione Thymale dimittam Cui à flore no-
men inoleuit, seu Ticini vada te fluminis seu
ameni Athesis vnda nutrierit flos es. Nasce
questo pesce solo ne' fiumi, & non in tutti, mà in al-
cuni chiari, come nel Thesino, nell'Adice, nel Pò, &
nell'Orco, & in molti altri fiumi della Sauoia, &
della Francia, doue sono chiamati lauaretti, come si
dirà amplamente nel cap. Ombrina. Ne voglio tra-
lasciare, à piacere di coloro, che si dilettono di pesca-
re, di mostrargli il modo, per pigliare facilmente le
trutte, & i Themeli ne' fiumi, oue si truouono, Pi-

Gallina.

gliasi adunque vna gallina, netta da gli interiori, & mettasegli tre rossi d'voua, vna dramma di zaffarano, & cuscita si metta nel sterco del cauallo, per tre ò quattro giorni, & sin'tanto, che si trouino in essa vermiciuoli rossi, generati dalla putrefattione d'essa, de' quali pigliatone vno, & messo nell'hamo, tirarà à se le trutte, & themeli, se ben foßero lontani vn miglio, gli altri poi si potran serrar'in vn vaso di vetro ò di terra, & serbarli à quando l'huomo vorrà pescare.

Vmbrina.

PISANELLI.

Elettione. Si deue mangiare specialmente ne i giorni caniculari, che all'hora è più grassa, e più saporita, e trà tutte le parti si loda più il ventre.

Giouamenti. Dopò lo sturione, è il più nobile, e'l più saporito pesce, che si mangi. Dà buon nutrimento, presto si digerisce, rinfresca il sangue, e cresce lo sperma.

Nocumenti. Nuoce allo stomaco freddo, & tardi si digerisce, quando non è ben cotta, e genera ostruttioni.

Rimedio. Cuocendosi à lesso nell'acqua, & aceto, poi mangiandosi co'l sapor bianco, ouero arrosto piena di garofani, bagnãdosi con molto oglio, & agresta.

Gradi. È calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi, Età, Complessione. E buona ne' tempi molto caldi, per i giouani, e per i colerici: mà nuoce à i vecchi, à i flemmatici, & alle persone otiose.

Questo pesce fù detto da' Greci Sciena, che vuol dir'ombra, perche co'l suo veloce nuoto fuggendo, più tosto appare ombra, che pesce. Quando è picciola, pare tutta di argento, mà quando diuien grande, tiene il

se il corpo sotto, che para d'argento lucido, & di sopra oscuro, & opaco, se ne sono vedute di 60. libre. Nasce, e viue nel mare appresso i scogli herbosi, è vicino à i gorghi dell'acque, e non entra nell'acque dolci: Mangia altri pesci, e sempre camina sola, e non in compagnia d'altri, ancora che siano della sua spetie. Quando hà paura, nasconde solo il capo, e gli occhi.

L'vmbrina è posta da Galeno ne' pesci sassatili, della qual Oppiano dice, Sunt Vdæ cautes herbis à fronte virentes. Hic domus est sargis, hæc statio læta sirenis.

Da Parigini si chiama, du maigre, da i suoi pezzi, che si vendono bianchi, & magri, oue non appar rossor alcuno, ne altro segno di sangue in Prouenza si chiama Daine, ò vero peis rei, cioè pesce di Rè, A Baiona, Bornigat, cioè rugoso, dalla ruga, ch'hà mentone. A Venetia. Nerabrella.

Hà questo pesce due pietre nel capo le quali portate adosso, dicono hauer virtù di scacciar il dolor colico, & impedir, che non ritorni più, mà non bisogna comprarle, mà che siano donate, & in Francia si chiamano pierres de colique. Et era tenuta l'vmbrina in tanto prezzo appresso i Romani, che i pescatori, quando ne pigliauano, erano obligati à portar'il capo in Campidoglio, & donarlo al Senatore, & a' Caporioni.

Si troua ancora l'vmbrina ne' fiumi, della qual ne scriue Ausonio con queste parole. Effugiens oculos celeri leuis vmbra natu.

E simile à quella di mare, & si nutrisce di quelli animaletti, che si trouano nell'acqua, & di scaglie d'oro, nel qual spesso se ne troua ne' budelli, & in

Sauo-

Sauoia nel lago d'Aiguebellette, se ne piglia in gran quantità, & si domandano lauaretti, & è quasi della spetie della trutta; donde direi, che l'vmbrina fluuiale non fosse altro pesce, che il temalo, ò temelo, così detto dall'odor del thimo, che si sente in lui quando si mangia.

Trutta. BENZO.

La Trutta, è molto simile al Carpione, in forma, & nutrimento, quando ne gl'alti, & sassosi monti si prende: la quale cotta più volte com'il Carpione, dura assai, inãti che putresca.

Virtù.

Galeno. Della Trutta intese Galeno, quando dice, che vi sono molti megliori pesci, che in Teuere, & si pigliano nel fiume domandato Nar, che descende d'alti monti, da viue fontane, che mai stagnano.

Nar.

Proprietà della trutta. La Trutta hà questa singolar proprietà, che quando descende dalle sue viue, & sassose fonti, alli grandi fiumi, ò stagni, ò laghi, è di così mutabile natura, che perde la bontà, acquistãdo, ò per l'otio, ò vero p la grassezza dell'acqua vna grassezza viscosa, & abbomineuole.

Trutta mutãdo loco, muta ancor sue qualità.

BERTALDO.

In Piemonte per non esserui Carpioni, tengono in prezzo grande le Trutte, le quali copiose vengono nel Pò vicino à Santo Giafreddo, oue esso scaturisce in vn luogo chiamato Cryzzolo, così domandato, come scriue il Romani nel suo Amfiteatro dalla voce Greca Chrysos, che significa oro, per ritrouarsi iui vicino l'oro nelle minere, & iui v'è appresso il monte Vessulo, qual'è inaccessibile per alquanti miglia: iui appresso v'è vn gran lago, molte minere, vna caua dentro la rocca fatta con gran artificio per passar gl'Alpi, che và in Delfinato: vna gran cauerna nel monte, piena di murzi con varietà

mirabile, che fanno stupir, ch'entro con lumi gli risguarda, & dentro questa caua v'è vn fiume corrente, la cui acqua, è dolcissima, limpida, e chiara. Sù questi monti vi habitano le capre seluaggie, chiamate Camosci, l'Aquile, Sprauieri, Falconi, & altri vccelli di rapina, vi sono copia d'herbe medicinali, & è vn miracolo, che questi luoghi nella sommità dell'Alpi, si siano conseruati buoni Cattolici Romani, essendo tutto all'intorno Heretici, mercè all'intercession di quel Glorioso Martire Chiafreddo, qual gli conserua, e questo, è quanto m'è parso accennar di questo monte, con l'occasione delle Trutte ch'iui vengono, com'ancor recita Galeno de' pesci, che vengono dal fiume Nar, megliori assai di quelli del Teuere; perciò le Trutte, che vengono ne' rabiosi, e limpide acque de monti, se ben non siano così grosse, sono però giudicate più saporite, e più sane; perciò la Trutta si concede à noi à gl'infermi. Sono differenti trà esse nel colore, & nella grossezza; perchè alcune sono picciole, bianche, che non passano mai la longhezza d'vn cubito, come sono quasi tutte quelle de' fiumi del Piemonte: altre sono di color dorate, altre negre, e altre miste di negro, e di color d'oro, & hanno queste il rostro più acuto dell'altre, & hanno vna macchia nella fronte, & le bianche sono sempre più picciole, e la carne, che non è tanto gialdegiante: vi sono ancora le Trutte piscinarie, domandate da Germani d'Augusta em Rot, ò Rottela, ò Hucha, ch'hanno la carne rossa, e molto saporita, come hà annotato Valerio Cordo v'è poi il Salmon fluuiatile, l'Eperlan, detto borbollo, il Salmarino di Trento, che sono specie de Trutte, e questi vengono ne' fiumi: Altre Trutte sono La-

custri, come quelle di Geneua, che tal volta sono di peso di 50. e 60. liure, e più, e le portano nell'inuerno à Torino, come ancor la Trutta grande Salmonata, ò sia Salmon de laghi: il Carpion di Garda: l'Vmble picciole del lago Tigurino: l'Vmble mezzane del lago di Lucerna, e le grandi del lago di Geneua, poco differenti dalle Trutte, eccetto che hanno la carne più molle, e le minori hanno certe pietruccie nel ceruello: sono ancora quasi simili di natura, il Thymalo, e vmbra de fiumi, & i Lauaretti de laghi.

Trutta.

PISANELLI.

Elettione.

Che sia grossa del mese di Maggio, e che sia presa in rapidissime acque, oue sono sassi, & percipitij grandi, e non in laghi.

Giouamenti.

Nutrisce ottimamente, si digerisce presto, e genera vn'humor freddo, che rinfresca il fegato, e'l sangue, e però è buona nelle febri ardenti.

Nocumenti.

Subito si corrompe, e però subito presa si hà da mangiare, nuoce a' vecchi, & à chi hà lo stomaco debole.

Rimedio.

Si cuoca nell'acqua, e nell'aceto in portioni eguali, e si mangi con sapori acetosi, ouero si accarpioni, come si è detto.

Gradi.

E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi, Età, Complessioni.

E buona ne i tempi caldi, per ogni età, eccetto, che per i decrepiti, & per ogni complessione, eccetto, che per i flemmatici.

La Trutta non fù conosciuta da' Greci, e trà' Latini Columella la chiama, piscis varius. Sant' Ambrogio la chiama Tructa. Eliano Tricta. Ausonio disse. Purpureisque salar stellatus tergora gutis.

gutis. *Ella è tutta macchiata di roßo, ò di colore simile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del negro. Quelle che nascono ne' laghi sono molto maggiori di quelli de' fiumi. Sempre nuota contra acqua, e saglie altissimi sassi. Quando è morta subito perde il sapore, e la bontà, onde subito cõuiene mangiarsi. Dicono i golosi, che si deue cuocere nel brodo di vn grassissimo cappone. Quelle de' laghi nuocono à gl'infermi, mà nõ quelle de i fiumi, che come saßatili, e digestibili si concedono nelle febri ardenti. Accrescono lo sperma.*

Viene in ordine, & in dignità la trutta appresso al carpione, della qual non occorre dirne più di quello, che se n'è già detto. Sono però differenti trà se, & in colore, & dal luogo oue si pigliano, perche v'è nè sono delle macchiate di roßo, delle gialde, & delle bianche, & quelle, ch'hanno la carne gialda, preferiscono le bianche, & similmente quelle, che si pigliano ne' fiumi chiari, & rapidi, sono le megliori.

Persico. BENZO.

Il Persico è di buon nutrimento, e di buono sapore, & è di facil digestione, & di poca superfluità.

BERTALDO.

Il Persico pesce de laghi di Garda, come della Mosella, come scriue Ausonio.

Nec te delitias mensarum perca silebo.
Amnigenas inter pisces dignande marinis.
Solus puniceis facilis contendere mulis.

E il fratel del Giouio.

Lusibus ad mintium caluum:
Eupylis exigua sum persecus ortus in vnda.

I buoni vengono nell'acque chiare, e limpide: Il Gesnero loda quei del Reno ꝑ il suo veloce corso: loda ancor i piccioli, come manco viscosi, e duri, e più di-

gesti-

gestibili: biasma ancora i troppo piccioli per le spine, qual rendono la loro cottione inequale, e flatuosa: loda il Saluiano gli maritimi tanto per la sanità, come nel gusto: Dice ancora, che se ben la carne sia friabile, e tenera, che facilmente però si digerisce, e che genera buon sugo, e che in diffetto de' saßatili, che si può cuocer à gl'infermi. Di simil natura sono i pesci chiamati dal Bellonio Channus, ò Chãna, da Genouesi Bolassi, e da Venetiani Sacchetto, come ancor le Canadelle delle Martegues, la Ficide, ò Figo de Romani, il Fico merula del Bellonio d'alcuni chiamato Tenca marina, e questi sono tutti d'vn'istessa qualità, com' ancor tutti i piccioli chiamati persiciche, e vengono in altri fiumi d'Europa. Di simil natura è l'Hepato d'Atheneo, qual si vende per il pesce Mena: si da il persico à febricitanti. Diocle lodaua trà i sassatili i Tordi, Merule, Gobij, Ficidi, & la Perca. I Tordi sono pesci depinti di più sorti, come scriue il Rondoletio, e Gesnero: La Merula è quel pesce chiamato Rochau del Rondoletio, ò Tenca marina, d'Inglesi Cookfishe. I Gobij sono i Paganelli, e v'è ne sono di varie specie. Il Giouio d'auttorità d'Icesio dice, ch'il Gobio è di molto sugo, di facil digestione, mà ch'è di mal nutrimento. Galeno dice, che quelli de' mari arenosi, e scogli, sono grati al gusto, e che nella prima, & seconda digestione facili, al contrario sono quei, che stãno alle bocche de' fiumi, e ne' stagni. Di gratissimo sapore sono quei del lago di Garda, e maggiore chiamati da Milanesi strinchi, e Botte trise; Il Giouio celebra certi piccioli Gobioni, che vengono in vna riuiera di prato, terra nella Toschana chiamati Ioctij, quali sono molto delicati, e credo che siano quei piccioli pe-

sci

sci con la testa grossa, che vengono ne' fiumi chiari del Piemonte domandati Botte, che sono saporitissimi, hanno la carne tenera, e friabile, di facil digestione, e il Bellonio dice che i rustici di Vercelli lo domãdano Paganello: la mostella di Boemia si tien per pesce raro, e si conserua per li Rè, e Prencipi, & è di natura della nostra Botta.

Il Siluro del Dannubio, qual vien tanto grande, che prende i figliuoli, che nuotano, come dice il Manardo, & alcuni vogliono, che sia il pesce Solare, il quale vien così chiamata la Botatrisa, quando hà dodeci anni. Dicono, che di simile qualità sono il pesce Glauidio, che viene nell'istro, & il pesce Lato del Nilo à noi incogniti, che sono dolci, e soaui secondo Atheneo: Com'ancora è il Siluro de Bernesi, che viene nel lago Bipennatio, e vn'altro simile, mà più picciolo, che viene in Augusta, & Argentina simili alle nostre Botte.

Salamone, è pesce appresso i fiumi d'Alemagna, & è di buon nutrimento, di buono sapore; mà la troppa sua grassezza, lo diminuisce dalla bontà del suo nutrimento. *Salamone.* BENZO.

Lo Salamone rostito, si rassomiglia più in sapore alla carne de quadrupedi seluatici, che de pesci. Fuora dell'acqua subito more, ben che il cuore suo viua assai più, & ancora si muoui più che il cuore d'altri pesci. *Salamone rostito.*

Il Salamone, si piglia ne' paesi bassi, cioè nella Garonna, Rheno & Alligerio, & à noi si porta salato, come il tono, & è di buon sapore. Il fresco nutrisce troppo, graua lo stomaco, & lo debilita, & leua l'appetito. In Basilea, & Argentina vi sono i salamoni piccoli delicatissimi. BERTALDO.

Salmones etiam Gallia Belgica quotannis mittit, ſed in plebis vſum, quùm ſaliti priſtinã nobilitatem amittant. *Geſnero. Se ne portano la quadrageſima in Piemonte, hanno la carne roßa, e ſi macerano prima nell'acqua per leuarli il ſale. Il Salamoni del lago di Geneua ſono le vmble de Sauoiardi, e l'vmbra lacuſtre.*

Tenca.

BENZO. La Tenca genera male, groſſo, & humido nutrimento.

BERTALDO. *La Tenca è biaſmata da medici; perche ſempre dimora ne' laghi paludoſi, e lagune, e ſi biaſma à febricitanti, ſe ben tagliata per mezzo, e poſta alle piante de piedi, & a' carpi delle braccia mitighi il calor febrile, e buona per curar la quartana, come vuol il Quercetano.*

E peſce, che preſto ſi corrompe, e la più nobil parte è la pelle, ſi lodano dal Giouio le Bachanelle d'vn lago vicino al boſco Bachano della Merula, leggi nel Perſico Phycide. ò Tenca marina. Della Tẽca, e Carpa ſe ne fà gellatine per i giorni probibiti à mangiar carni.

PISANELLI. *Elettione.* Che ſia femina, e non maſchio, e preſa in fiume, ouero in lago non fangoſo, e che non ſia tempo di ſtate, mà di Autunno, ò d'Inuerno.

Giouamenti. Sono al corpo di poco, ò neſſuno giouamẽto, mà tagliate per la longhezza della ſchiena, & applicate alle piante de' piedi leuano l'ardore delle febri.

Nocumenti. Si digeriſcono tardi, grauando lo ſtomaco, e ſono di cattiuiſſimo nutrimento, maſſime ne' giorni caniculari.

Rimedio. Cuocendoſi con aglio, e herbe odorate, e ſpetie, al forno: ò con oglio, cipolla, vua paſſa, ò ro-

ò rouersciata, e empita con menta, aglio, petrosello, & aceto, come s'vsa in Lombardia.

E fredda, & humida nel secondo grado.

E cibo da vsarsi in tempi freddi, da i giouani, da i colerici, & da quei che molto s'affaticano.

La Tenca non è nominata da gl'antichi, forsi perche fosse plebeo pesce, e come si dice solazzo del volgo, Solo Cicerone nel libro de Claris oratoribus, *fà mentione d'vno oratore Piacentino, il qual per esser molto faceto, fù detto per sopranome il Tenca. Non si trouano mai in mare; mà ne i fiumi, ò nelli laghi: e queste per il più puzzano di fango: mà quelle de' fiumi, non si pigliano tutto l'anno; mà di Autonno sono più grasse, sono poco stimate da chi habita la marina, mà molto da gente di terra. Sono cibo da persone che molto faticano, e che hanno buono stomaco, e però dal Maggio sino al Nouembre, sono tristissimo cibo.*

Che la Tenca appresso gl'antichi fosse cibo vile, com'egli è ancora appresso di noi, lo testifica Ausonio dicendo, Et virides vulgi solatia Tincæ, *Et questo, perche viuendo nel fango, & di cose putride; dà vn nutrimento facile à putrafarsi, però si suol dir communemente, che la Tenca genera la febre. Dicono alcuni, che sana l'icteritia, ò sia gialdezza del corpo, legandola però viua sopra l'vmbilico del patiente, & lasciandola sinche muora da se, poi hauerne vn'altra, & far'il simile, & cosi d'vn'altra, & la terza si trouarà cosi di dentro, come di fuori tutta gialda, hauendo tirato la gialdezza del corpo.*

L'anguilla genera male, viscoso, & opilatiuo nutrimento, è di difficile digestione. Deuono *Anguilla.* BENZO.

Nocumenti. i pescatori auertire benissimo, d'osseruar dili-gentemente doue pescano l'anguille; perche s'è osseruato, che s'vniscono co'l coito, con i serpenti, & per tal compagnia douentano venenate.

Auertimento. L'anguilla à gran somigliāza, con li fonghi, nel sapore, in viscosità, humidità, & malitia di nutrimento & non è da marauigliarsi, che generādosi essa di putrefattione nella generation de' pesci, come in fongi nella generation de' vegetabili, senza propagation de semenza, & di radice: che siano quasi della medesima natura.

A questo effetto, si deuono l'anguille condire, con buone specie, e con cose che correggano la sua mala humidità.

BERTALDO. Anguilla. *L'Anguilla è detestata dal Giouio in ogni luoga, & in ogni tempo, massime nel solistitio. Sono nemiche allo stomaco, reni, e sentono manifestamente suoi danni, chi vrina calcoli; perche la colla d'esse s'vnisse, e si constringe in calcoli: nuoce manifestamēte à podagrosi, e non gioua à medicar alcun male; perciò ben disse il prefato Auttore.* Sic vt inique fecisse natura videatur, quę tam suauem refutādis expuēdisq; piscibus saporē indiderit. *Più salubre, è l'anguilla d'Arena del Saluiano, qual viē nel l'Inghelterra: nelle arene d'Northombria, chiamata à Sandelle.*

Scriue ancora che in Cremona v'è vn fiumicello, chiamato Serio, ch'intra dētro l'Adda, & iui vēgono certe picciole anguille, che per la piccolezza non puono scorticarsi, e che sono senza nocumento. Galeno ancora nel libro de cibis boni, & mali succi, dice

dice, che l'anguille tāto quelle, che si pascono di puro, com'ancor di purgamenti delle ville, e Città, che sono sempre di pessimo nutrimento; mà meno quelle che vengono ne' fiumi chiari. Le maritime, come ancor le salate sono meno escrementose, dicono che generan il mal caduco. Le grosse arrostite, & incrostate co'l zuccaro sono più saporite. Le piccioline salate, si accōciano co'l zaffrano, garrofani, & cepolle, e sono di più cattiuo gusto. Le troppo grosse anche sono sospette, per hauer commercio con i serpenti. La grassa è buona al dolor d'orecchie. Di simil natura sono le Morene tanto celebrate dalli Antichi, che le teneuano nelle loro peschiere, e Antonia di Druso ne haueua vna di spetata mansuetudine. C. Hircio da suoi viuarij nel banchetto triomfale, che fece à Cesare Dittatore, vi appesse sei milla morene accompagnate, Crasso il ricco per agnome amò tanto vna morena domestica, che venendo à morte la piangeua, e vi construsse vna sepoltura; perciò si dicea, Extat quoque illud salsissimum Crassi dictum, quùm L. Domitio admodum ridenti, atque admiranti, quod mortuam deflèret murenam, respondit mirum, quidem esse quod estinctum piscem lachrymis prosequeretur, sed multò quidem admirabilius, quod ip[s]e tres à se elatas vxores non lugeret. Extulerat enim tres vxores Domitius, quas quidem veneno, vt dotibus potiretur, sustulisse dicebatur. [S]i nutriscono di carne humana; perciò si legge, che [V]ellio Polione faceua deuorar i dannati seruitori [da]lle morene: si netteggiano dall'ossa, come dice Plau[t]o, con due bastoncelli apprehensi con ambe le mani, [e] stringendola ben bene in mezzo à essi: hanno com-

Morene.

mercio con serpenti, come l'anguille, come recita S. Ambrogio, e l'Alciato ne' suoi emblemi, e Atheneo d'auttorità d'Andrea, nel libro, de his, quæ falsò creduntur, *La morena è dura, di difficil digestione, di natura del Congro; mà come dice il Giouio,* Sed à lactibus eximijs summam commendationem accipiunt, quibus Heliogabalum Cesarem insana prodigalitate, quùm in mediterraneis esset, aulam omnem, ac rusticos pauisse. *Dicono, che di certe picciole morene, ne morì vn certo Rè d'Inghilterra; per hauerne mangiato in quantità: Mà credo che fosse la morena fluuiatile picciola, che hà vna sola spina, qual si chiama Gallaria d'Atheneo, la quale il Giouio crede che sia la lampreda della qual ne tratta il Benzo, quì vn poco appresso.*

Giouio.

Il Congro, è vn pesce bianco, e longo, che rassomiglia alle fatezze d'vn'Anguilla: è vn pesce di sua natura duro, e per la varità delle sue carni nutrisce poco, ne tampoco genera lodabil sugo, non offende lo stomaco. Galeno ancora afferma, che nutrisce poco, e che le sue carni facilmente si digeriscono, & passano al fondamento: Alberto dice, che generan lepra; nell'Italia, & specialmente in Roma non è stimato eccetto da Spagnuoli, i quali l'accōciano cō certi condimēti Spagnuoli. ¶ *L'Yuana, è simile à vn Lacertone, qual si mangia d'Indiani: fà ritornar il mal Francese à chi vna volta la hauuto, mangiando di detto animale qual è spauentoso alla prima faccia; mà di grato sapore.*

Congro.

Yuana.

L'Agugia si porta à noi salata, e come dice il Giouio, humidum, bonumque succum eius carnes præbent, sed tardiuscule cæterorum comparatione concoquuntur: *Di simil natura è la*

Agugia.

Gagnola da' Marsiliesi, detta Trompette, da Francesi, e d'Italiani Arzinarello.

PISANELLI.

Elettione.

Che sia del mese di Marzo, ò d'Aprile, presa in mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamenti.

E di delicatissimo sapore, dà buon nutrimẽto, e co'l sale conseruasi longamente, e diuiene ottima per lo stomaco, contra le flemme.

Nocumenti.

Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & hà ancora dell'humido.

Rimedio.

Cuocendosi sù la graticola, dentro vn foglio di carta con oglio, petrosello, & coriandoli, ò con sale, & origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi.

E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi, Età, Complessioni.

Nel tempo della primauera questa conuiene à tutte l'età, & à tutte le complessioni, purche non se ne mangi in troppa quantità.

L'anguille sono desiderate nelle tauole, per esser al gusto sopra modo soaui, e delicate: si generano senza vouo, e senza coito, perche ne i stagni seccata l'acqua, si generano subito, che è piouuto: viuono, e si nutriscono di pioggia. In mare nascono appresso le bocche de' fiumi, ou'è l'Alga, e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi, si dilettano stare nell'acqua chiarissima, altrimente nella torbida subito muoiono: si come ancora in poca acqua s'affogano, come gl'animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria si rinchiudono. Il giorno dormono, e l'vna mangia l'altra. Atheneo dice hauer visto in Arthusa appresso Negroponte l'Anguille domesticate con gli annelli d'oro: e d'argento à

gli orecchi, e prẽdere il cibo dalle mani da chi lo porgeua: viuono otto anni dẽtro, e sei giorni fuor dell'acque, se spira Tramontana. Riferisce Atheneo, che in vna cena: oue era vna bellissima anguilla, fù detto da vno de' conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questi cõuiuanti. Tu sarai l'Helena di questo conuiuio, & io sarò il Paride. In Boëtia si sacrificaua alli Dei. Archestrato la chiamò regina; e guida della voluptà. Nelle anguille non ci è maschio; ne femina.

Nasce l'Anguilla per putrefattione, & non per propagatione, per vn certo humor grasso, & humido, che si troua sotto la terra: Scriue il Gesnero, che l'anno 1525 per vn gran freddo, che fù l'inuerno, furono trouate la Primauera molte anguille nel fieno morte, le quali fuggendo il freddo dell'inuerno, andorno à nasconderſi in quei cumuli di fieno.

La grassa dell' Anguilla messa nelle orecchie, vale alla sordità. Se l'Anguilla si mette nel vino à suffocarsi, & sia dato di quel vino à bere à qualch'vno, il beuitor haurà sempre in odio il vino; Ancor, che altri vogliono, che non l'Anguilla debba suffocarsi nel vino, mà il sangue d'essa debba mettersi nel vino.

Ranocchie.
BENZO.

Le Ranocchie sono di molte spetie, q̃lle che sono terrestri, sassose, ò arboree verdi sono cattiue, & velenose: mà quelle che si pigliano nelle fonti, e buone acque, sono in commune cibo, & d'esse le parti posteriori, sono le megliori, & trà le cose; che si mangiano, non sono di mal nutrimento.

Virtù.

Sono alcuni auttori, c'hãno molto lodato le ranocchie, ad vtilità de' leprosi, & che molti p̃ lo mangiar rane, si sono curati dalla lepra, non

confir-

confirmata, & non si lontana dalla ragione, poiche hanno conformità con li serpenti.

Le carne del Tiro, e delle Bisse, è molto lodata alla cura de' leprosi, & io à leprosi ne hò fatto (delle bisse) mirabile esperienza. Si deue guardarsi dalle ranocchie di grandezza eccedēte; perche pare che participano di natura de rospi, & alcuna volta per il coito, se gl'accompagnano.

Virtù.

BERTALDO.

Giouano ancor le ranocchie cotte co'l brodo di pollastri, à gl'ettici, e tisici: incitano grandemēte il coito, & l'oglio loro mitiga il dolor artritico.

L'acqua della sperma di ranocchie rinfresca grãdemēte, & perciò gioua all'erysipille, & altre infermità c'hanno bisogno di refrigerio, applicandola di sopra, con petie bagnate in essa. Et guarisce ancora il profluuio del sangue della matrice.

In alcune Prouincie mangiano le carni de serpi, detti da noi colubri, e la loro carne resiste contro i veneni.

PISANELLI.

Elettione.

Che non siano terrestri, mànate, & habitanti nell'acque, che siano grosse, e ben formate, e non generate nel tempo della pioggia.

Giouamenti

Cotte à lesso con oglio, e sale, e mangiate, sono la theriaca de i veleni di tutte le serpi, la decottione fatta con acqua, & aceto gioua à i dolori de' denti.

Nocumenti.

Sono di dura digestione, grauano lo stomaco, & accrescono le flemme, & il loro nutrimēto è cattiuo.

Rimedio.

Che siano ben cotte, e poi apparecchiate cō sapor fatto d'herbe odorifere, e calde, e con vn poco d'aglio.

Gradi.

Sono fredde nel secondo grado, & humide nel primo.

Tempi, Età, Complessioni.

Si deuono vsare ne i tempi caldi, da i giouani, da i colerici, & da chi fa grand'essercitio, mà non da i vecchi, ne da i flemmatici.

Le Ranocchie hanno lengua, e voce, e fanno l'oua donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne, che nõ sono altro che occhi, e coda: e questi crescendo, si formano le gambe, e l'altre parti; viuono solamente, sei mesi, e poi si conuertono in fango, & rinascono all'acque di Primauera quell'isteße, che prima erano nate. Hanno doi fegati. Vsano il coito di notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Serifo sono mutole. Quando molto stridono, significa mutatione di tempo. Riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. ch'in vna Città di Francia i popoli furono scacciati dalle Ranocchie. Percioche queste bestie crebbero in tanta quantità, ch'i Cittadini furono costretti abbandonare la Città.

Sono le ranocchie molto differenti trà loro, perciò che alcune viuono in terra frà l'herbe, alcune ne' stagni, & alcune ne i fiumi, & nell'acque chiare, & queste sono lodate, dando al corpo humido nutrimento, perciò conuengono à gli Ettici, & à i Thisici, & massime se saranno cotte nel brodo di cappone, ò vero se saranno stillate con altre cose humide, come parimente si dirà de' gambari, delle lumache, & della tartaruca. Oltra di ciò hanno virtù esteriormente applicate à molte infermità, come sarebbe à' dolori causati nelle gambe, ò nelle braccia per il mal Francese, per il qual communemente s'vsa il ceroto di Giouan di Vigo chiamato de ranis: & vagliono ancora alla pelarella, per conseruar, ch'i capelli non

caschino, & far crescer'i già cascati. Perilche fare, si pigliano delle ranocchie viue, le quali si pongono in vna pignata, & si fanno abbrusciare, & poi la cenere si mescola con mele, ò ver pece liquida, & se ne fà vn'vnguento per i capelli. Oltra di ciò se quella cenere sarà mescolata con pece, & applicata al luogo, oue esce il sangue, presto lo fermarà, come più volte s'è prouato. Ilche fà parimente la ranocchia viua, posta, & legata sopra la vena propinqua al luogo d'vnde esce il sangue, come se esce dal naso, applichi sopra la vena dietro l'orecchia di quella parte.

Vale ancora l'oglio delle ranocchie per il freddo, che viene auanti il parosismo delle febri, vngendo la schiena, come dice Sereno.

Sæpè ita peruadit vis frigoris, ac tenet artus.
Vt vix quæsito medicamine pula recedat.
Si ranam ex oleo decoxeris, abijce carnem,
Membra foue.

Ne lasciarò di dire, che'l seme, ò sij ghiaccio delle ranocchie, che si troua il mese di Marzo ne' fiumi, guarisce ogni rogna delle mani, ò delli piedi, lauandosi con essa frescamente colta.

Lampreda. BENZO.

Le lampreda sono di due specie, alcune sono picciole, che dimorano nel fango, del quale viuono, & quelle che dimorano nel fango delle buone acque, & sono di buono sapore, sono di lodabile nutrimento, & queste non transcēdono la longhezza d'vn palmo, & si assomigliano alli lombrici terrestri.

Lampreda grossa.

L'altre sono grandi, & alcuna volta al peso di molte libre, ò vero di grande anguille, & sono di buono, e lodato, e desiato sapore, senza

muci-

mucilagine, & superfluità; perche fuggiendo dalla terra, si nutriscono di quella de sassi, che stano sotto l'acque, & perciò nel loro stomaco non si ritroua, alcuna cosa corpolenta.

Le lampreda quanto eccellono di nobiltà, tutti gl'altri pesci, così in pretio, sono più cari de tutti gl'altri.

Picciole lamprede.

BERTALDO.

Le lampreda vengono nell' Arno; è Teuere di grandezza dell'anguille, e Alberto le chiama picciole Morene, sono buone nel mese d' Aprile, e Maggio: le picciole, delle quali fà mentione l' Auttore sono in quantità nel Piemonte, & specialmente nel fiume Angiale di Vigone, che scatorisce tutto di limpide acque; & queste si mangiano buone lauate prima co'l vino bianco, & indi asperse di farina, si frigono con l'oglio, & si mangiano con agro de citroni, e pepe: cotte in guazetto mai perdono la viscosità, che hanno, & se ben siano lodate dall' Auttore, nondimeno sempre conseruano in loro, vn poco di malitia del fango, del qual si notriscono, come ancora fanno le picciole botte.

Della lampreda grossa non se ne hà notitia in Piemonte: mà ben in altre parti d' Italia, & è tenuta eccellentissima. Il correttiuo sono le nocciole, oglio, specie, & maluasia. Botte sono certi pesci d'acqua dolce, che si notriscono di fango con la testa grossa, & hanno la bocca larga, & il resto del suo corpo è curto.

PISANELLI.

Elettione.

Che sia presa ne i fiumi al mese di Marzo, ò d'Aprile, che all'hora è più grassa, e la spinal midolla è più tenera.

Giouamenti.

E delicatissima al gusto, e pretiosissima nelle tauole: dà ottimo nutrimento, & moltiplica lo sperma.

Si digerisce vn poco tardi, massime se non si cuoce bene, e si crede che nuoca à i podagrosi, & à chi patisce ne' nerui. *Nocumenti.*

Se si affoga dentro la maluasia; e se gli serri la bocca con noce moscata, e i bochi, con i garofani, e si cuoca in vn tegamo con nocciole, pane, oglio, e spetie, e maluasia. *Rimedio.*

E calda temperatamente, & humida nel primo grado. *Gradi.*

E buona d'ogni tempo, per ogni età, é complessione: eccetto che per i decrepiti, per i podagrosi, & per quei che patiscono ne i nerui. *Tempi, Età, Complessioni.*

La Lampreda hà hauuto questo nome, perche sempre stà leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi, perche nel principio della Primauera entra nell'acque dolci, & al principio della state ritorna al mare, e nel fine della Primauera partorisce doue si troua. Nella state la sua spinal midolla, ch'è tutta senza spine, diuenta durissima, e però in quel tempo non si deue mangiare. La sua carne è di ottimo nutrimento, e nelle tauole è molto desiderata. *Lampreda.*

Da i Latini è chiamata Mustella, e da' Greci Galexia. Quelle che sono grosse, e macchiate si pigliano in alto mare, lontano dal lito, e molto di rado si pigliano ne i fiumi: i Tedeschi le chiamano noue occhi.

La Lampreda nel numero singolare è grande, & grossa come vn'anguilla, ne si troua per tutto, mà solo in qualche parte d'Italia, come à Roma: Et d'Auignone ne portano la quadragesima acconcie, che sono molto delicate; Mà quelle Lamprede, che sono al numero plurale, si trouano quasi per

tutto

tutto, & n'abbonda in Piemonte, & si chiamano lamprede, & in Francia lamproions, ò lamprillons. Sono simili di colore à quelle di mare, & non v'è differenza, se non della grandezza. A Tholosa, oue se ne vende i quantità, si chiamano chatillons.

Cambari.
BENZO.

I Gambari sono di molte spetie; perche alcuni sono maritimi, & altri d'acqua dolce: & alcuni sono rotondi, & altri codati.

Li cancri rotondi fluuiatili, che si chiamano cancri, ò grãchi, sono di buon nutrimento, & impinguatiui, & propriamente bolliti in acqua d'orzo, ò in latte doue prima siano lasciati demorare alquanto: perciò si dãno per lodabil nutrimento, alli macilenti, & consumati, & che patiscono di febre ettica.

BERTALDO.
Cancri in Toscana.

Li cancri rotondi vengono nelle parti di Toscana, & sono vtili à quel che dice il Benzo, e per curar il morso del can rabioso abbruggiati in vna padella di rame viui, & poluerizati, aggiontoui di gentiana, & incenso. Cioè poluer di cancri parti dieci, di gentiana cinque, & vna d'incenso, & se ne da vna misura, d'vn grande cugiaro, con l'acqua per giorni 40. vedi Gal. nel lib. 11. delle facoltà de' medicamenti semplici.

Rimedio per il can rabioso.

Vi sono ancora i Cancri marini, i quali sono tondi, e larghi, senza coda di color rossegiante: sono vtilissimi per i tisici, e per quelli che patiscono febre lenta, & ettica; perche danno vn'humido, lingiero, & assai refrigerante nutrimento: Di simil virtù sono i Cancelli: lodatissime quanto al gusto sono le Locuste, ò siano Langoste de Nizzardi.

Gli Astachi da Venetiani chiamati Astasse, da Romani Leoni, & da Nizzardi Lingobaud, sono sapori-

saporitissimi, di buon nutrimento, se ben vn poco tardi si digeriscano. Nell'Isole Orchadi vengono tanto grandi, che con le loro branche pigliano vn'huomo nel nuotare, e lo soffocano, come dice il Gesnero. Vi sono ancora molte altre spetie de Cancri descritti dal Gesnero, e Rondoletio, & di tal natura sono le Orsete, i Paguri chiamati Gràci porri: le Maie, ò Granceole: le Grite Massiliese, i Cancri gialdi d'Antibo, come ancora de Cancelli, Leoni, Squille, Orchete, Gambari di mare, & altri.

L'Echini marini rotondi si mangiano: Secondo Dioscoride sono vtili allo stomaco, e ventre, mouono l'vrine: si mangiano crudi.

Li cancri codati chiamati gambari, sono simili alli cancri rotondi in nutrimento, & specialmente pigliati ne' viui fonti, e buone acque: sono però di più di difficil digestione, & di grosso nutrimento: specialmente nettegiati dal fecal intestino, che descēde per mezzo della coda, sono più lodabili.

Cancri codati, detti da noi gābari.

BENZO.

Li marini sono di difficil digestione, nuoceno allo stomaco, & leniscono il vētre; per la loro salsedine.

Nocumenti.

Li gambari grandi marini, che si domandano Locuste, sono di diffi cil digestione; mà digerendosi sono di buon nutrimento.

Locuste.

La carne de tutti li cancri, & propriamente de' rotondi fluuiatili, è solenne, e singolar medicina contro il morso del can rabioso, della quale hò veduto mirabile esperienza: ancora parlandone Galeno disse, nō hauer mai veduto morire alcuno c'habbia pigliato di quella poluere, inanti l'abbomination dell'acqua.

I gran-

BERTALDO. *I granchi codati copiosi vengono in tutti i fiumi del Piemonte, e nella Lombardia, e si danno à ettici, e consumati, massime le code purgate da quel picciol budello, che contiene l'escremento, e se ne fà acqua stillata, e forte per detti effetti.*

PISANELLI

Elettione. Che sia preso appresso i fiumi, ò altre acque dolci, perche hà più virtù del marino: sia di primauera, ò di Autunno, & la Luna piena.

Nocumenti. Gioua à i tisici, & à quei che sono morsicati da' cani rabiosi, muoue l'vrina, accresce il coito, purga la renella, e nutrisce assai.

Giouamenti. La sua carne è vn poco difficile à digerire, e genera humor grosso, e flemmatico.

Rimedio. Cuocendosi bene sù la braggia viua, e poi mangiandosi con pepe, e con aceto forte.

Gradi. E freddo nel secondo grado, & humido nel primo.

Tempi, Età, Complessioni. E buono nei tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quei ch'hanno lo stomaco molto caldo.

Il Granchio fù detto da' Greci Carcinos, egli non hà coda, mà il corpo rotondo, e perche è senza testa, hà nel petto tutti gl'instromenti de' sensi. Hà gl'occhi che guardano per storto, e la zampa destra più grande della sinistra. Vsa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi: camina all'indietro così velocemente, come innanti: mentre stà in terra, và per le cauerne: è di longa vita, e nel principio della Primauera depone la scorza. Mentre si cuoce diuenta rosso, e del suo corpo morto nasce il Scorpione. Di natura molto simili sono anco i gambari, de' quali non hanno parlato gli antichi, & i gambarelli, nominati squille picciole. In Venitia sono i granchi nelle riue de' fiumi

di tan-

di tanta velocità, che difficilmente si possono pigliare.

Il Granchio non nasce in Francia nelli fiumi, ne in Alemagna, mà solo in Italia, del qual si suol far communemente vno vnguento contra il cancaro con alume, mele, sale, & poluere d'esso grãchio abbruscia to: Oltra di ciò il granchio applicato viuo, & fiacato sopra la parte del corpo, che sia stata punta di ferro, ò di spina, oue sij rimasto il stimolo, lo scaccia, e lo caua fuori, & se sarà posto sopra il luogo, che sarà stato morso da can rabioso, con sale si guarirà prestamente.

Quanto s'è detto del Granchio, si può dir anco de' nostri Gambari, i quali oltra le predette virtù, vagliono ancora per gli ettici, conseruando loro il calor naturale, & portando gran nutrimento al corpo, quando saranno ben preparati: Il modo della qual preparatione è che si pigli della carne del collo, & delle zampe, & questa si laui bene con acqua fredda, & sale tre, ò quattro volte, sin che sia ben netta: poi così lauata si cuoca nel sero di latte, ouero nell'acqua di orzo, & con la medema carne si formi vno elettuario.

Triglia. BENZO.

La Triglia è pesce marino, escendente l'altre in bontà, sapore, & nutrimento; mà è alquãto di difficile digestione; perche hà la carne dura, e facilmente friabile: leuatogli da essa la sua viscosità, è congruo alimento all'huomo: Galeno disse, che s'era marauigliato di quei dati alla gola in Roma, che hauendo gustato il fegato della Triglia, esser così saporito, e perciò per hauerlo essi comprauano le grãde Triglie, per molto pretio.

BERTALDO.

La Triglia è vn pesce detto da Latini Mullus, Mullo pesce.

&,

& è assai conosciuto in Roma; perche tal volta s'è veduto vna libra d'argēto, per hauer solo il suo fegato, & alcuni lodano la testa. Il Gesnero ne depinge ancor d'altri senza barba.

Fegato lodato.

La sua carne non è troppo lodata; per esser durissima, e friabile, senza grassezza, & lentore. In Venetia lo chiamano barbone.

Barbone.

PISANELLI.

Elettione. Si deue elegger più presto picciola, che grāde, che si digerisce meglio, e non sia presa in luoghi fangosi, ne in mari morti, mà in luoghi sassosi.

Giouamenti. E delicata al gusto, posta sopra i morsi de' velenosi animali, li sana, e mangiata leua le malie fatte con mestrui di donne.

Nocumenti. La triglia affocata nel vino, che sia beuuta, fà l'huomo impotente, e la donna sterile.

E di dura carne, e tardi si digerisce.

Rimedio. Se si cuoce sopra la graticola bagnandosi con oglio, e sugo di aranci, ò vero fritta si condisce con aceto, spetie, e zafferano, e così si cōserua per molti giorni.

Gradi. E calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi, Età, Complessioni. E buona ne' tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quelli, che hanno lo stomaco gagliardo, e per le persone, che s'essercitano assai.

La Triglia è detta da' Latini Mullus, da i Venetiani Barbone, si pasce di alga, d'ostreghe, e di pesci minuti, e particolarmente di lepri marini, e però è consecrata à Diana: rare volte passa il peso di due libre. Appresso i Romani antichi erano in grandissima stima le triglie, e le pagauano molto care, per hauerne

uerne il fegato. E pesce marino, mà non nasce ne i mari de Settentrione, si troua anco ne' stagni di mare, mà quella è di cattiuo nutrimento. Si mantiene anco ne i viuari viua come gli altri pesci. Partorisce tre volte l'anno: e però è attribuita alla triforme Dea. Dice Oppiano. Accipiunt Triglę terno cognomina partu. *Dicono i Cuochi, che la triglia non si apre, mà perche resti intiera, basta che gli diano vn bascio alla bocca. La triglia hà due barbe nel labro di sotto, e però è detta Barbone. Affogata nel vino che si beue, fà venire in odio il vino.*

La triglia è desiderata nelle tauole de i signori, & però si dice in prouerbio, la triglia non la mangia chi la piglia. Non passa due libre, donde Martiale dice.

Nolo mihi ponas rhombum, nullumque bilibrem.

Ancor, che Seneca affermi Tiberio Imperator hauer hauuto vna triglia, che pesaua quattro libre, che fù portata à vendere, & fù comprata da Ottauio cinque sestertij. Scriue parimente Plinio al tempo de' Romani esser stati alcuni si auidi di questo pesce, ch' Asinio ne comprò vna otto mila danari, & Macrobio ne' suoi saturnali non dice otto, mà sette mila. Scriue parimente Giuuenale vn'altro hauerne speso in quel pesce sei mila, dicendo.

Mullum sex millibus emit, Aequantem sanè paribus sestertia libris.

La qual somma appresso noi viene à far trecento lire di Francia, secondo il Budeo, donde si può veder quanto fossero dati alla gola in quel tempo.

Da gli Italiani è chiamata, triglia, da i Francesi Surmullet, ò moil, ò barbati, dalla barba, ò rouget. I barbati sono megliori di quelli, che non hanno barba.

Pettini. Li Pettini marini sono di buono, & lodato nutrimento. Le Sepie sono pesci di difficil digestione, e di duro nutrimento.

BENZO.

Sepia.

BERTALDO.

Pettini. *Conchilie.* *Mituli.* *Teline.*

Per le pettini intendo, che voglia dir le conchilie, che si mangiano, come i mituli, et telline di Dioscoride, com'ancora le chame, & à noi in Piemonte si portano dal mar Ligustico, & sono di buon sapore, & lubricano il ventre; per l'acqua salsa: vi sono nelle nostre acque sassose ancora certe conchilie, mangiate d'alcuni; mà insipide, & dure, & perciò si deuono acconciar con molti arromati. Di varie spetie ne depinge il Gesnero tutte d'vn'istessa virtù.

Virtù.

Sepia. *La Sepia, come ancor la Loligine, & Calamaro sono di dura digestione, & generan humori crudi, se ben Atheneo voglia, che siano vtili allo stomaco.*

Atheneo.

Si deuono prima macerar nell'acqua, & indi tagliate in pezzi (come si fanno le trippe) s'acconciano con il butiro: generan crasso nutrimento, & sono difficili al digerire.

PISANELLI.

Elettione. Che siano grandi, che si aprino facilmente, e che siano ben purgate dall'arena.

Giouamenti. Quando sono fresche, la lor decottione fà lubrico il corpo, e prouoca l'vrina: le salate fanno vna cenere, che non lascia rinascere i pelli.

Nocumenti. La loro carne è di tarda digestione, e graua lo stomaco, fà venir la sete, e stringe il petto.

Rimedio. Cuocendosi con vino, con petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetie.

Gradi. Sono calde nel primo grado, & secche nel secondo.

Tempi, Età, Complessioni. Sono buone ne' tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e per quei che trauagliano assai.

Delle

Delle Telline ne fecero breue memoria gl'Antichi ſcrittori, con dire, che le freſche ſoluono il corpo, e le ſalate fatte in poluere, e meſcolate con liquor cedrino, non laſciano rinaſcere i peli: mà à tempi noſtri non ſi vede, che ſia in vſo il ſalarle. Si pongono nell'acqua freſca, e quiui ſi laſciano ſtare vn giorno, ò due, che coſi deponeranno tutta l'arena, che haueranno; il vino cotto con eſſe le fà più grate al guſto, e leua loro anco ogni humidità, maſſime ſe vi ſi aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le ſcorze ne fanno fiſchietti. Gli Spagnuoli le chiamano Brignigois.

Le Telline non ſi conoſcono à Parigi, & di raro ſi truouano à Marſeglia, mà ſolamente à Roma, & à Venetia, oue ſe ne vende in quantità, & ne ſono di tre ſorti, la prima è di quelle, che ſi chiamano telline; perche preſto creſcono, & ſono picciole: la ſeconda è di quelle, che ſono più grandi, & ſi chiamano regie, & la terza è di quelle, che ſono di color biãco dentro, & fuori, & han la guſcia lucida, tranſparente, & ſottile più dell'altre.

Calamaro.

PISANELLI.

Elettione. Che ſia picciolino, & non grande, perche è più tenero, e più preſto ſi digeriſce, e che non ſia preſo in mari morti.

Giouamenti. E delicatiſſimo al guſto, e molto ſtimato nelle tauole, accreſce l'appetito, e dà all'huomo molto, & buon nutrimento.

Nocumenti. Quando è grande, è di difficil concottione, e particolarmente nuoce a' paralitici.

Rimedio. Si cuopre con la farina, e ſi frigge, e poi s'aſperge con ſugo d'aranci. Meglio ſi cuoce in acqua, e vino al pari, oglio, pepe, & herbe odorifere, co'l ſuo ſugo.

Gradi.

E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Età, Complessioni.

Quando è picciolino, è buono d'ogni tempo, e per ogni persona, mà quando è grande, ricerca vno stomaco gagliardo, perche è di dura digestione.

Il Calamaro si troua in tutti i mari, e si chiama da' Greci Theutis, e da Latini Loligo: è senza sangue, come anco sono tutti i pesci molli, i quali tutti hanno il capo trà il ventre, li piedi. Hà otto piedi, & è senza viscere, come gl'altri molli. Hà vn'humor negro simile all'inchiostro, dentro vna vessica, ilquale quando hà paura, esce fuori, come auuiene à gli huomini timidi, che se gli muoue il corpo, e questo humore, è detto da' Greci Tolon, e la vessica micona: così intorbida l'acqua, e fugge i pescatori, la femina hà due budella, che seruono per mammelle, e fà l'voua, ilche non hà, ne fà il maschio. Non si troua in acqua dolce, non camina, mà solo nuota, come la sepia, ouero vola sopra l'acque, come le rondini. Mangia i ceffali, & i pesci molto grandi.

Il Calamaro da' Latini si chiama Loligo, quasi voligo, perche tanto s'innalza dall'onde del mare in aria per volare, mà sbattuto poi dal vento, è forza, che torni al basso. In Venetia, & in altri luoghi d'Italia si chiama Totano, & è molle, senza ossa, senza sangue, & senza budelli.

Ceffalo.

BENZO.

Il Ceffalo, e pesce che nasce in mare, & in acqua dolce, & rare volte descende dell'acqua dolce al mare, mà volontieri ascende per nutrirsi.

Quelli che si pigliano nelli stagni, & male acque, sono in bontà assai differenti de gl'altri;

perche

perche sono mali, & non lodabili.

Il Ceffalo, è d'acqua marina, e dolce, e à Venetia i pesci chiamati mugiles si domãdano cefali, e v'è ne sono di varie spetie, Cioè de grandi chiamati Coclani, e se ne fà la bottarga, cioè de loro voua, e i piccioli si chiamano Gillari, e da Frãcesi sono chiamati Cabot, e Mulet, v'è poi il Cestreus chiamato Same, il Chelon domandato Vergadelle: il Mugil niger, che hà le spine nella schiena più grandi del pesce domandato Auola, qual viene nel Pò con spine picciole riuoltate, e di natura trà il Themalo, & il Ceffalo d'acqua dolce, & è buono tutto l'anno. V'è poi il pesce Rondine del Saluiano. Questi d'acqua dolce sono copiosi nel Pò, & altri fiumi del Piemonte, e dicono che si nutriscono de pesci, eccetto della sua spetie: à noi tẽgono il terzo luogo dopò la Trutta, e pesce saporito, se non fosse pieno di spine. Di simil natura è l'Alburno d'Ausonio: li Macrelli del Rheno: le Kappe de Miseni in Germania, la Stretta del lago Lario, e le Friton, ò Fritean de Francesi, che vengono nella Sona simili alle nostre frezze del Pò, qual si mangiano tutto l'anno di sapor buonissimo.

BERTALDO.

Che sia preso in mare, non fangoso, mà arenoso, e sassoso: e ch'l lito guardi à Settentrione, che non sia grauido, ne grasso, perche questi sono senza sapore.

PISANELLI.

Elettione.

E delicato al gusto, & il brodo doue egli è cotto, muoue il corpo, da buon nutrimento, e il suo fiele sana i dolori de gl'orecchi.

Giouamenti.

Nuoce allo stomaco, quando è di acqua fangosa, non si digerisce, e genera tristi humori, e molti escrementi.

Nocumenti.

I grossi si cuocono à lesso, ouero si fanno ar-

Rimedio.

rosto, i piccioli si friggono. Co'i primi si cuoce l'origano, e con quelli vltimi si pone il sugo d'aranci.

Gradi.

E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Età, Complessioni.

Questo è cibo per l'Autunno, e per l'inuerno: mà ricerca giouentù, complessione calda, stomaco gagliardo, e grand'essercitio.

I Ceffali tutti si chiamano Digiuni, non perche non prendano nutrimento, mà perche non mangiano per cibo cosa, che sia animata: onde non si mangiano l'vn è l'altro, mà ne tampoco nessuna sorte di carne: onde non con la carne, mà co'l pane si prendono, si pascono d'alga, e d'arena, e non vanno all'hamo, che habbia carne. S'ingrauidano di Decembre, portano 30. giorni, e partoriscono vna volta l'anno, alle bocche de' fiumi. Delle sue voua salate si fanno le bottarghe, dette da' Greci Oatvrica: l'voua, & i parti piccioli non sono toccati d'altri pesci, mà quādo sono cresciuti, sono insidiati da tutti. Si trouano in tutte l'acque, e le gran pioggie li fanno diuentar ciechi. La lussuria li fà pigliar facilmente, e quando hanno paura, nascondono il capo, credendosi esser tutti nascosti, e sicuri.

I Ceffali si chiamano anco Mugili: nascono nel mare, & ne' stagni, & ne' fiumi, & sono di quattro sorte. La prima è il Ceffalo, da' Prouenzali chiamato Cabot, quasi à dir capitato, per hauere il capo grosso, & i denti. La seconda è nominato Castreo, che non hà si gran capo, mà più picciolo, & più si noma ancora ieiuno, perche si nutrisce solo di muffa, & d'acqua. La terza, si domanda Labeone: & la quarta Muccone, dal mucco, di che si pasce. Lo stomaco de'

Mugili

Mugili seccato nel forno, & preso nel cibo, recrea lo stomaco nostro non meno, che facci lo stomaco interiore delle galline, & consuma l'humidità, & dato bollito nel vino stagna, beuuto con aceto, il flusso: la pietra del capo, val al mal di pietra.

L'ostraghe sono di molte generationi; mà l'ostraghe, che s'vsano per mangiare, quando si padiscono sono di buono nutrimento, impinguatiuo, & restauratiuo: prestano augmento alla materia del coito.

Ostraghe. BENZO.

L'ostraghe à noi si portano dalli mari di Prouenza, & quelle che sono nel mar Ligustico, non sono di così buon sapore, & sono più dure, come sono le Pine, quali sono dure, & di difficil digestione.

BERTALDO.

Vi si ritroua in Villafranca di Nizza, dentro à sassi, vna spetie d'ostraga, chiamata datilli, quali si cauano per forza dẽtro à essi, & sono di buonissimo gusto, & han le proprietà dell'ostrega. Del resto l'ostrega è megliore mangiarla cotta sù le propria scorza, perche resudando d'essa certa humidità, la rende più saporita, & di più facil digestione.

Datilli marini.

Nell'Inghilterra si mangiano crude, mà sono più difficili al digerire: si deuono schiuar quelle, che longo tẽpo sono state cõseruate, per esser cattiue, et ciò si cognoscono, quando s'apre la sua conchilia da lei medema: si sogliono conseruar ne' barilli, come gl'altri pesci, accõcie con la salamuoia, indi si lauano col vino bianco: Mangiano ancora molti li Echini marini, che sono tondi, vtili allo stomaco, come dice Dioscoride, & per prouocar l'vrina. Copiosi vengono à Nizza di Prouenza.

Ostraghe d'Inghilterra.

Echini marini

Che non sia presa in luogo fangoso, e se si può, pigli di quelle, che sono nate sù i fondi

PISANELLI.

Elettione.

de' nauilij vecchi: sia de' mesi c'hanno la R. e siano mangiate fresche.

Gionamenti. Hà vn certo sugo salato, che muoue il corpo più gagliardamente di tutti gli altri testati, risueglia l'appetito, & accresce il coito, mà poco nutrisce.

Nocumenti. E vn poco difficile à digerirsi, e la sua carne ne i stomachi freddi accresce la flemma, e ci fà ostruttione.

Rimedio. Apparecchiandosi con pepe, oglio, e sugo, d'aranci acetosi, dopò ch'è cotta sù la braggia, auuertendo che non si hà da lessare.

Gradi. E calda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi, Età, Complessione. E salutifera ne' tempi freddi, per i giouani, per i colerici, e per quei ch'hanno lo stomaco molto gagliardo.

L'ostrega non hà testa, mà nella parte di sopra hà il meato, per il qual manda fuora gli escrementi: non è ne maschio, ne femina, mà da vna sola banda produce vn'vouo, donde esce vn'humore prolifico, e fecõdo, in forma di latte. Nasce nel fango, ch'incomincia à putrefarsi, ouero nella schiuma, che longamente si ferma intorno i nauilij. Non può viuere fuori dell'acqua, quantunque non riceua in se aria, ò altro humore: non si può muouere da luogo à luogo, se ben sia staccata, non hà senso, mà secondo il moto della Luna si accresce, e si diminuisce. Si gode della peregrinatione, e d'esser portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche de' fiumi. E desiderata nelle tauole de' Principi, e si troua di varij colori. Ne i mesi, che non hanno la R. non è buona, perche và in amore, & perde il sapore. L'ostrega fù chiamata da

gli antichi delitiosa, & schiumosa. Le più lodate erano quelle del lago Lucrino.

Nascono l'ostreghe nel mare, & ne' fiumi; quelle del mare sono più grosse di conca, & dentro hanno manco da mangiare, & quelle de' fiumi sono minor di conca, & dentro hanno più latte, in modo che la differenza loro si toglie da' luoghi, oue nascono, & dal nutrimento che pigliano auanti il spontare del Sole, & per questo quelle, che nascono in luogo, oue il Sol le può scaldare, sono megliore di quelle, che nascono in luoghi ombrosi. La conca dell'ostreghe abbrusciata, & ridotta in poluere sottilissimo, fà banchi i denti, se con essa saranno fregati. Vuole Aristotile, che'l latte dell'ostreghe porti prole, in modo, che se sarà sparso in Mare, di quello verrano à generarsi dell'atr'ostreghe, come vogliono alcuni, che si facci il medesimo dell'acqua, doue saran cotti i fongi, che sparsa in terra, nasceranno de gli altri fongi.

Tonno. BENZO. *Galeno.*

I Tonni sono pesci marini, delli quali se ne fà la somma. Dice Galeno se ben che i freschi siano buoni, & diletteuoli, nondimeno li salati sono megliori: similmẽte le palamide sono megliori salate.

Palamide.

BERTALDO. *Tonno muta tre spetie. Cordilla. Limaria. Pelamide.*

Dicono che il pesce Tonno, inanti sij chiamato con questo nome, muta tre spetie; perche subito che l'voua sue son matture, si chiamano da Latini cordilla: e poi si transmutan in vn'altra natura, chiamata Limaria, & indi nella sua adolescenza', si cangia in pelamidi: mà subito, che acquista più della misura d'vn piede, si domanda Tonno. Vengono nel mar di Sicilia, scacciati dal pesce spada à schiere dall'Oceano, e dopò due anni si cangiano in orcyne, ò sian Tarantelle, e in Pampali, ò Pampili.

Di questi pesci se ne porta à noi da Genoua de' freschi, & non salati: molto desiderati da grandi, così ancora de' salati, più celebrati da Galeno nel terzo de Alimentis, che i freschi: così dicendo, Huiusmodi pisces, qui in cætaceorum genere recensentur, dura carne sunt præditi: quam obrem, & praui sunt succi, & excrementitium prębent alimentum. Quapropter sale macerata plerunque eduntur, quòd indè alimonia tenuior facta, ex ipsis in corpus distribuatur; obidque fit coctioni, & sanguini faciendo accommodatior. Nam recens horum caro, ni admodũ probè concoquatur, magnam crudorum succorum copiam in venis congerit.

Galeno.

Il Giouio dice ch'il salato genera molta bile, che infiama il sangue, e che accende il fegato. Le pelamidi notriscono molto, mà tardi si digeriscono, e moueno l'vrina: il simile fanno i Lacerti, e Scombri, e l'Amie, ò siano Bize. Il fegato del Tonno ritarda la pubertà. Del Tonno salato à noi se ne porta del grasso, & magro: il grasso se ben sij delicato al gusto, è più nocino allo stomaco, che non è il magro. Mà meno sapo ito.

In Prouenza ne fanno di due spetie, l'vna chiamano Tonno, ò Tonine, & l'altro Creac, & in Latino Burdus: sono di difficil digestione, come sono le carne grosse.

Creac.

PISANELLI.

Elettione.

Che sia giouane, che sia del mese di Settembre, e si deue prendere più tosto la carne magra, che la grassa.

Giouamenti.

La sua carne sana i morsi de' cani rabbiosi. Il suo ventre, ch'è grassissimo, come quello del porco, è molto desiderato nelle tauole.

Genera

Genera molto escremento, tardi si digerisce, accresce la flemma, e graua lo stomaco. *Nocumenti.*

Quando è conseruato con sale, si fà meglio re, e fresco si cuoce sù la graticola con aceto, coriandro, sale, e molte spetie. *Rimedio.*

E freddo nel primo grado, & humido nel secondo. *Gradi.*

Non si deue mangiare, se non l'Autunno, l'inuerno da' giouani, e da i colerici, e da quei, ch'hanno buono stomaco, e che fanno molto essercitio. *Tempi, Età, Complessioni.*

Il Tonno è detto da' Greci Thynnos, e da' Latini Thinnus: ne i giorni caniculari è molestato da vn vermicciuolo, come Tafano, e però in quel tempo si hà da fuggire: vsa il coito nel mese di Febraro, e partorisce nel solstitio della state, solamente in Ponto, e non altroue, & in pochi giorni cresce, perche tutti i pesci presto crescono, e massimamente in Ponto. Quãdo nasce, si chiama Cordilla, poi Limosa Pelamide, e come hà finito l'anno, Tonno. E crudele, perche mangia i proprij figliuoli: vede più con l'occhio destro: che che c'ol sinistro: mangia solamente carne, e ghiande. Tanto cresce che crepa, e non viue se non due anni al più; della sua carne salata si fà la tonnina, e'l Tarantello, e l'voua si salano, e se fanno Bottarghe. Non hà se nõ vn'occhio, e però nuota con quella parte doue hà l'occhio buono, verso terra.

Vuol il Pisanelli, che'l Tonno, & la Palamia siano vn medemo pesce, cioè, che quando è piccolo, si domandi Palamia, & quando è grosso, si domandi Tonno: cosa, che mi par verisimile, poiche le Palamie, i Scombri, & gli Orcini stanno sempre così, & non passano, crescendo, in altra spetie di pesce, si come

me non mi par vero, ch'egli habbia saluo vn'occhio, perche ne hà due, come si vede per esperienza.

Sarda.

BENZO. Le sarde, è sardelle trà i pesci salati, sono preciosissimi; per cagion della molezza, & delettatione loro.

BERTALDO. *Le sarde si portano à noi salate, fritte (prima con l'oglio) nelle ceste, & sono assai saporite; mà sono più nociue, che quelle di mezza sale, & ancor meno nuoceno quelle accõcie, come l'inchioda, le meglior de tutte, sono le fresche: vengono dal mar Oceano nel Ligustico, & vano vagãdo per la costa d'Africa, sino nell'Egitto. Il Quercetano loda più la salata, che la dolce. Di simil natura sono le anchioe: tutte le spetie de Apue chiamate nonnè: i marsconi, i bianchetti, l'iouili, le melete, i lattarini, le varengade di Marsiglia, & altri simili.*

PISANELLI. *Elettione.* Che sia del mese di Marzo, ò d'Aprile presa in mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamenti. E di delicatissimo sapore, dà buono nutrimento, e co'l sale conseruarsi longamente, e diuine ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti. Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & hà ancora dell'humido.

Rimedio. Cuocendosi sù la graticola, dẽtro vn foglio di carta con oglio, petrosello, & coriandoli: ò con sale, & origano per alcuni pochi giorni cõseruandosi.

Gradi. E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi, Età, Complessioni. Nel tempo della Primauera, questa conuiene à tutte l'età, & à tutte le complessioni, pur che se ne mangi troppa quantità.

La

La Sarda è molto conosciuta, perche in ogni luogo si troua, ò fresca, ò salata; quando è piccolina, si chiama membrada, poi sardina, e poi sarda, mà solamente in mare viue, e si piglia quando è sardina si sala, e volgarmente si chiama alice, ouero ancioa; partorisce due volte l'anno, e quando entra in Ponto, non ritorna à dietro, mà entrando nel fiume Istro, e per i luoghi sotterranei, e meati di quello, passa nell'Adriatico. Si gode dello strepito della musica, e con quello si vede saltare, & vscire del mare, e si piglia con le foglie della bieta. Le sarde salate risuegliano l'appetito, e nettano lo stomaco dalla flemma, e però se ne dà tal volta a' conualescenti per primo pasto.

La sarda, la sardina, & l'agone sono tutte d'vna medesima spetie. Quando ella è grossa, si domanda Agone, quando è picciola, sarda, & quando è minore sardina. Onde Fracastoro dice.

Sardellarumq; cateruæ his est maior Ago.

E buono pesce, risueglia l'appetito, & dà buono nutrimento Vogliono alcuni, che l'alice, ò sia ancioa sia della medesima specie delle sardine, è però megliore, & dà nutrimento più lodeuole. Si deuono tutte mangiare al principio del pasto, & auanti gl'altri cibi. Il capo della sardina serue per supposta à i figliuoli, che patiscono dolore di ventre.

Stochfis. BENZO.

E il stochfis vn pesce, ch'alcuna volta è transportato da Norueggia, doue viene in copia nell'Italia, & è pesce marino, di generation di Molachie, che non hanno squame, ne teste dure; mà hanno la codiga dura, come el Polipo.

Dura per anni, come fanno alcun'altri sala-

ti: Mà inanti che cuocerlo, bisogna in prima smacarlo, & azzacarlo molto bene, con mazze di legno, & indi si taglia in pezzi, & s'alessa: è cibo saporoso preparandosi con buone spetie, & è di buono, & lodabile nutrimento; & perche nelli di feriati, alcuna volta vsiamo le limaghe, in vece di pesce; perciò ne farò mentione nel sequente capitolo.

Virtù.

BERTALDO. *Il Stochfis, ò Asellus de Latini, è poco differente dal merluzzo; perche il stochfis, è essiccato per vigor del freddo, & il merluzzo si sala, & si secca al Sole: è di dura digestione, & è cibo de Settentrionali; perche si piglia in quei mari: portano ancora da quei mari à noi il merluzzo, il quale s'vsa da Gregarij ne' tempi quadragesimali, battuto prima, & indi macerato nell'acqua, e poi bollito, & s'acconcia fritto nella padella, con le cipolle, pepe, & agrumi: è di dura digestione, & di poco nutrimento; mà fresco nutrisce assai più & è lodabile: varie sorti ancora depingono de merluzzi, cioè il Mollo de Venetiani: il Marlengues raro del Bellonio, l'Eglefisch d' Inglesi, il Schetfishe di Colonia, il Goberge dell'Oceano, la Molua Muschebout, ò sia Ling d' inglesi, ò Codlyng: E il morbuel com' ancor il carbonario chiamato colefisch: l'Anthias del Rondoleto: il pesce Fico, ò il lepre de Napolitani, quali sono tutti d' vn'istessa natura.*

Merluzzo.

Arenghi.

Portano ancora li Arenghi seccati al fumo, ò vero bianchi, acconci, & riseruati ne' barilli, quali generano pessimo nutrimento, & melanconico, & sono difficili à digerire. Come ancora le Menole, quali il Gesnero le fà purganti; percio i Massiliesi le chiamano Cagarel.

Arenghi vecchij.

Si deue hauertire da quei, che longo tempo sono conseruati;

conseruati; perche offendono le viscere naturali, & sono di mal nutrimento. Lodano molti il friggerli, & indi mangiarli co'l vino cotto, & vn poco d'aceto. Il Quercetano dice che l'Halech, e la sarda, ò vero richia, che non sono differenti, se non nella grossezza del corpo. I freschi non sono biasmati.

Lumaghe. BENZO.

Le Lumaghe, benche habbiano la carne difficile, à digerire, pur quando si digeriscono sono di buono, lodabile, & restauratiuo nutrimento. Conferiscono al petto, & al polmone, & propriamente confortano il fegato, & approno le sue ostruttioni.

Giouano alli ettici, & consumati: perche generan nutrimento viscoso, difficile, resolubile dal calore de gl'ettici: mà prima che siano preparate, vogliono esser ben mondate, & lauate dalle sue muscosità.

Preparationi.

Il meglior modo, che sia di prepararle, è che siano riposte con la sua testa, ò scorza à bollir in vna caldara, che sia piena d'acqua, posta sopra al fuogo, & lassarle bollir tanto, sinche comincia à trar vn boglio, & indi cauatole fuori, gli taglia il capo, & petto che serano fuori della loro scorza, & sequestrarle, & diuiderli da suoi interiori, & indi si deuono ben riuoltar nelle ceneri, & lasciarle star sin tanto, che habbiano riceuuta, & imbibita la sua viscosità.

Et poi deuono esser ben fricate, con le mani, & indi tanto volte lauarle, sin tanto che habbian perso tutto la loro viscosità, & poi si deuono fricar co'l sale, & acqua calda, & poi con aceto, & finalmente siano ritornate à lauare, & rinfrescare nell'acqua fredda, in modo che rimanga-

manga-

mangano bianche, nette, & ben mondate dalle sue viscosità: Così si pono alessare, ò friggere ò in subtesticij, ò in brodetti apparechiarle, come si vuole, e con diuersi sapori, & spetie condirle, secondo li varij modi di prepararle.

BERTALDO.

Vsitatissime nell' Inuerno sono le Lumaghe nel tempo quadragesimale nel Piemonte, si condiscono sù le ceneri, così viue: ò vero sù le graticelle, cotte prima nell' acqua, & indi mettendoui oglio, sale, pepe: ò vero fritte nella padella: ò cotte con l'acqua & oglio, & cipolle, & così sono tenute le megliori.

Si pigliano quelle conseruate nell' Inuerno; perche le vernali sono troppo escrementose. Se ne fa vn'acqua per l'ettici, & consumati: preparate, come dice il Benzo, & mescolandoui capel-venere fresco, ò vero il Ros solis; per li tisici. In Francia vsano per viuanda le picciole verdi, che dimorano sù le siepi, & i Piemontesi hanno alettato i Settentrionali, à mangiar ranocchie, e lumaghe.

PISANELLI.

Elettione. Che sia colta in luoghi montagnosi, che sia lõtana da paludi: c'habbia pasciuto herbe odorifere, sia purgata: sono anco buone quelle delle vigne.

Giouamenti. Gioua allo stomacò, & è grata al gusto, nutrisce assai, è ottima per i Tisici, e smorza l'ardore della colera, e la sete: e prouoca il sonno.

Nocumenti. Si digerisce tardi, e facilmente si conuerte in flemma, e nuoce, à chi patisca di Renella.

Rimedio. Cuocendosi bene in cõpagnia di herbe odorifere, come menta, petrosello, e calamento, e con aglio, e con oglio: mà che sia molto ben cotta.

Efred-

E fredda nel primo grado, & humida nel secondo. *Gradi.*

E buona ne i tempi freddi, quando è ben purgata, per i giouani, per i colerici, & per quei c'hanno il calor naturale gagliardo. *Tempi, Età, Complessioni.*

La lumaga si fà ch'vsa il coïto, mà se di coïto si generi, ò di putrefattione, ancora è in dubio appreßo gli scrittori: stà nascosta nel tempo dell'inuerno, e nella bocca sua fà vn coperchio tanto duro, che pare che sia di geßo, e queste cosi coperchiate sono le megliori di tutte l'altre. Anticamente erano tanto grate nelle tauole, che le conseruauano ne i viuarij, e le ingraßauano con sapa, farro, & altro cose. Auertiscasi soprà tutto, che siano colte in luoghi, che nō siano fangosi, e che non habbiano mangiato herbe cattiue. Di ciò sarà giudice l'odorato, e il gusto: come non puzzano, non hanno cattiuo sapore, e se sono ben purgate, ben apparecchiate, e ben cotte, non sono di cattiuo nutrimento. Il suo sugo muoue il corpo. Le megliori sono quelle, che si colgono ne gli Spinetti.

La lumaga, che noi mangiamo speßo, per dar'al corpo nutrimento, può ancora portare giouamento, & medicina, massime à tisici, à quali l'acqua delle Lumache stillata, & beuuta al peso di mezza libra, la mattina à digiuno, corrobora mirabilmente il fegato, & dà rimedio alla magrezza, & all'estenuatione loro.

L'oglio delle lumache vale al dolor delle gionture, che sia causato da cattaro, ò vero dal mal francese, & fà crescere i capelli cascati, & li fà diuentare biondi. Chiamasi la Lumaca de' Venetiani Boualo, da' Spagnuoli Caracol, & da' Francesi Limasson. Facciasi cosi quest'oglio. si piglino cento Lumache, &

massime di quelle, che montano per gli arbori, & si pestino nel mortaio, & aggiongendoui vn pugno di sale, si mettino poi in vna tasca in luogo caldo, & l'humidità, che distilla, si raccoglie, per fare la sopradetta cura. Sono parimente buone per il mal caduco, donde si legge i seguenti versi.

Quærito cũ duro quas gesto corpore dotes,
Cui spuma Herculeo desluit ore malo.

Testudine.

BENZO.

Le testudini sono di molte generationi, alcune sono marine, & altre d'acqua dolce, & alcune campestri; delle maritime, alcune sono grandi, & alcune picciole, & della tabella, ò testa delle grandi, alcuna volta se ne fanno scudi: & alcuna volta vengono in tanta grandezza, che della conca, come dice Alberto, se ne fà vna nauicella, qual serue alle grandi naui. Delle maritime nessuna s'vsa in cibo, ne tan poco per nutrimento.

Non è buona la testudine d'acqua dolce, ch'è con la testa negra, & longa coda, non è ad vso idonea. Se ben ch'alcuni poueri la mangiano alcuna volta, & è cibo inutile, & habomineuole.

Testudine cãpestri.

Le testudini campestri, che sono ne gli pratti, & selue, sono di buono, & lodabile nutrimento, & cibo di gentil'huomini, quali non altramente, anzi con maggior desiderio, fanno la cazza per le testudini cõ i amaestrati cani, che fariano per le quaglie, & per perdici. Si acconciano alesso, tagliati prima li piedi superiori, & inferiori, e la testa, il collo, & l'voua di queste testudini sono concedute à gl'ettici, &

consu-

consumati; perche sono impinguatiue, & restauratiue.

Della testudine se ne fà il syropo d'Antonio Guaynerio di Pauia, molto celebre per li soprascritti mali, & se ne fà confettioni, & consumati per l'istesso effetto. Le maritime sono biasmate.

BERTALDO. *Virtù.*

PISANELLI

Che sia grossa, piena d'voua, e di buoni cibi pasciuti in casa auanti che si mangi. *Elettione.*

Dà grandissimo nutrimento, gioua grandemente à i tisici, & à gli estenuati. *Giouamenti.*

E di tardissima digestione, genera sangue grosso, e flemmatico, e fà gli huomini pigri, e dormigliosi. *Nocumenti.*

Cuocendosi tanto che sia benissimo cotta, e buttando via la prima, & la seconda acqua, & apparecchiandosi con herbe calde, & con spetie. *Rimedio.*

E fredda nel secondo grado, & humida tẽperatamente. *Gradi.*

E buona ne' tempi caldi, per i giouani, per i colerici, e per quelli che durano grandissima fatica: mà vuole esser ben cotta, e ben apparecchiata. *Tempi, Età, Complessioni.*

Nessuno animale, c'habbia le penne, le squamme, e la scorza, hà le reni, se non la Testudine, la quale hà la carne di tanta viuacità; che se bene se gli taglia il capo, e se gli caua il cuore nondimeno sopraviue per molto spatio di tempo. Dà vn fischio breue, e sottile. Partorisce l'voua con dura coperta, è di due colori, come sono quelle de gli augelli: le sepelisce in terra, e spesso visitãdole le coua, & in capo di vn'anno fà vscir fuori la sua genitura. Della sua carne cotta se ne fà vn pesto per gl'infermi, ch'è di gran-

dissimo nutrimento, e rinfresca assai, & gioua à gl ettici.

Sono le Tartaruche di più sorte, alcune sono ma rine, alcune de' fiumi, alcune de' stagni, & altre d boschi: & tutte hanno la medesima qualità, & dan no il medesimo nutrimento, cioè freddo, & humid perciò conuengono à gli ettici, & tisici.

Vale ancora la decottione della tartaruca al pru rito, ò sia rogna secca con prurigine di membri par ticolari, ò di tutto il corpo, perciò che lauandosi co l'acqua, ou'ella sia stata cotta, lo guarirà inconti nente.

Scriue Palladio, che pigliando vna tartaruca nel la man destra, & portandola rouerscia à torno à vna vigna, ò à vn campo, & lasciandola poi cosi rouerscia cascar in terra, & coprirla d'essa terra, impedirà, che la tempesta non farà danno à quella possessione.

Luccij. BENZO.

I Luccij sono pesci rapaci, & è il Lucio rè de' pesci in le acque dolce, come è il Delfino in mare, & è buono in la generatione delli pesci, è di lodabile, & secco nutrimento, è secco senza mucosa superfluità. Quando sono pigliati in viue fonti, & correnti fiumi; mà nelli stagni, & grosse acque, perdono la bontà per l'otio, & per la grassezza, come si diceua della Trutta; l'vno, & l'altro sono pesci di velocissimo mouimento, & di grande essercitio. Della Trutta è chiaro, che l'ascende per li raggi dell'acque, quali velocemente discendono da li sassi, e rupi.

BERTALDO. *Luccio*

Il Luccio vuol esser mediocre, fresco, & grasso, tolto ne' fiumi, ò vero laghi non fangosi: il suo correttiuo è l'origano, & l'aceto: manco nociui sono quei

de' fiumi; perche sono più digestibili: sono di dura digestione, di cattiuo nutrimento, grauano lo stomaco, & molticano la flemma.

Le sue mascelle abbrusciate, & ridotte in poluere, & beuute al peso d'vna drama con vino bianco rompono la pietra.

In Piobes vicino à Torino, vi sono certe lagune, nelle quali ci generan molti di questi pesci nell'estate, & restando quelle asciute, molti portano di quel fango per ingrassar li loro campi, & venendo poi quantità d'acqua pluuiale, e qual non hauendo libero discorso frà alquanto tempo si ritrouano dentro detti campi gran quantità de Luccij: il ch'è segno che l'voua eran riseruate dentro detto fango, da i quali si generan. Scriue Ollao Magno, che nella Lappia, & nella Finlãdia, che vi sono laghi di CCCC. miglia Italiane, e larghi C. pieni di Lucci in tanta quãtità, che basteria per quattro regioni Settentrionali.

PISANELLI.

Elettione. Che sia di fiume, s'è possibile, ò di laghi, che non siano pieni di fango, che sia grande fresco, & grasso.

Giouamenti Dà molto nutrimento, & le sue mascelle abbrusciate, & fatte in poluere, e beuute in vino al peso di vno scudo rompono la pietra.

Nocumenti. E di dura digestione, di cattiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco moltiplicando la flemma.

Rimedio. Cuocendosi à lesso insieme con herbe odorose, e con oglio, & poi mangiandosi co'l sapor bianco: ouero arrosto sù la graticola con origano, & aceto, e pepe.

Gradi. E freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi Età, Complessioni. Questo è pasto graue, e però conuiene l'in-

uerno à i giouani, a' colerici. Mà quando è preso in fiume, è molto manco nociuo, e più digestibile.

Il Luccio, si come sempre con la Tenca viue, e prende; cosi ancor'esso da gli antichi non è stato nominato. Non si troua in mare, e ne' fiumi pocchissimi, e rari, mà ne' laghi e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno volentieri in luoghi fangosi. Nel Teuere non se ne pigliano dieci l'anno, e quelli sono teneri quanto è il late; Il Luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E carniuoro, atroce, e crudele, mangia gli altri pesci, e massime della sua specie: sana le sue ferite, co'l toccare la Tenca. E cattiuo per gl'infermi, contra i Medici da dozzena, che ardiscono di darlo con poco giuditio, & manco discrettione.

E ancor'il Luccio vile, & più presto buono per la plebe, che per gente nobile, & ciuile, del qual scriuendo Ausonio, dice.

Lucius obscures vlua, cœnoque lacunas,
Obsidet, hic nullos, mensarũ lectus ad vsus,
Feruet fumosis olido nidore popinis.

Si diletta di mangiar carne, & è molto vorace, & tirranno, mangiando ogni cosa, che se gli appresenta auanti. Scriue vn Pollacco in Cracouia hauer aperto vn Luccio, nel quale vi trouò due picciole anadre. Et vn'altro dice, che nel Rodano, andando vna mula à bere, se gli attaccò vn Luccio al labbro di sotto, che spauentata si messe à fuggire, & sbattendo il capo, cascò in terra il Luccio, che preso pesò ventisei libre, essendo le libre loro di sedeci oncie.

Il fele del Luccio messo sopra i calli dei piedi, li guarisce.

Il

Il Sturione si ritroua hor in acqua salsa, & hor nell'acqua dolce, & alcune volte (se ben di rado) nel Pò vicino à Torino. Dicono che sono caldi nel principio, & humidi nel secondo. I più lodati sono i grassi tolti nell'acqua dolce. Notriscono assai, augmentano il coito, rinfrescano il sangue: il correttiuo di tuor viscosità, è il cinamomo, & l'aceto. Quãdo è picciolo si chiama porcelleta, & credo che l'Auollate, che sono nel Pò, ch'hanno spine sul dorso siano di simil natura, come ancora le Sceuole, che iui vengono. L'Attilo, ò L'Adello ancora de gl'Antichi è spetie di Sturione, come sono tutti l'Antacei, & il Col pesce: se l'Accipenser sia il Sturione, che hà le squame riuoltate verso il capo non si sà il certo.

Sturione. BERTALDO.

Dell'voua del Sturione se ne fà il Cauiaro, salandoli prima, & si mangia nella quadragesima: cotto, e crudo: incita l'appetito, e fà gustar il vino.

Cauiaro.

PISANELLI.

Che sia preso ne i fiumi, perche quiui si fà più grasso, e più saporito, che nel mare. Che sia di state si mangi la pancia principalmente.

Elettione.

Si stima nelle tauole per cibo lautissimo, e pretiosissimo, e che tenga il primo loco. Nutrisce assai, accresce il coito, e rinfresca il sangue.

Giouamenti.

Nuoce à gl'infermi, & à i conualescenti, per che hà la carne grassa, & genera humor viscoso, che tardi si digerisce.

Nocumenti.

Cotto à lesso nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con sapor bianco, che sia acetoso con vn poco di cannella dentro.

Rimedio.

E caldo nel principio del primo grado, e humido nel secondo.

Gradi.

E buono ne' tempi caldi per ogn'vno, eccet-

Tempi, Età, Complessioni.

to che per i cattarrosi, e per quei che patiscono dolori nelle gionture.

Lo sturione, quando è picciolo si chiama porcelletta, e quando è grande si chiama sturione, mà però non sono spetie differenti. Si troua in Mare, & in fiumi, perche dal Mare và all'acqua dolce. Partorisce la state, così in Mare come ne' fiumi. Non si pasce di pesci, mà di escrementi, e di grassezza, e di cose minute, che troua: si piglia tutto l'anno nõ con hami, à quali non si accosta, mà con reti. Auanza di sapore tutti i pesci di Mare, & di fiumi. Delle sue oua salate si fà il Cauiale, che si porta in mercantie, e si mangia cotto, e crudo, se ne fà assai nel mercato di Tana appresso il fiume Tanai, & è ottimo per suegliar l'appetito, e per far bere con gusto, e della polpa se ne fanno gli schenali, che sono salati, e secchi al fumo.

Scriuono i naturali, che'l Sturione non viue di pesce, mà di escrementi della terra, i quali caua col grugno, come fà il porco, & è saporitissimo, massime se si mangia con la sua salsa, la qual si fà con vino, zuccaro, vua passula, pepe, garofoli, & zenzeuero. In Anuersa ne pigliano in tanta quantità, che ne salano in pezzi i barili pieni, come si fà della Tonnina, & della polpa fanno schenali, tanto lodati da i golosi, & da color, ch'appetiscono di beuer bene.

Spigola.

BERTALDO.

La Spigola (ò sia Louazzo) è fredda, & humida nel secondo grado: hà la carne bianchissima, e di sapor suauissimo, genera humori freddi, & è di sottil sostanza: Dicono che hà vna pietra nella testa, che scaccia le renelle, & rompe la pietra: il suo correttiuo è l'aceto.

Di simil qualità è il Luccio marino chamato Spetto, come

come ancor il picciolo detto Hautin, & il Lampugo de Sauoïardi.

PISANELLI.

Elettione.

Che sia candidissima, e mollissima, e si chiama Lanati, e che sia presa nel Teuere, trà li due ponti, d'inuerno, e specialmente del mese di Gennaro.

Giouamenti.

E di sapore delicatissimo, e molto grata nelle tauole, e rinfresca assai, generando humor freddo, e sottile di sostanza.

Nocumenti.

Nuoce quando è grauida, perche genera molti escrementi, & in ogni tempo, per esser assai humida, nuoce à catarosi.

Rimedio.

Cuocendosi sopra la graticola, à fuogo lento, bagnandosi con oglio, aceto e sale, ouero in acqua, e aceto, e poi mangiandosi con sapor bianco acetoso.

Gradi.

E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi, Età, Complessioni.

Il tempo della sua perfettione, è il mese di Gennaro, onde si dice per prouerbio. Gennaro spigolaro, & all'hora conferisce ad ogni età, e complessione.

La Spigola si chiama da' Greci Labrax, & Licos, in Toscana Ragno, in Venetia Varolo, in Geneua Louazzo, in Napoli Spinola, hà la lingua d'osso, vna pietra nella testa, & il cuore triangolare: nasce nel mare, mà entra ne' fiumi, e nuota quasi sopra l'acque; partorisce due volte l'anno, mà l'vltimo parto è di poca vita. Mangia carne d'altri pesci, è rapace, vorace, crudele: rode la coda del Cefalo, co'l quale hà scambieuole inimicitia, eccetto che'l Giugno, il Luglio, e l'Agosto, nel quale tempo viuono insieme con grandissima concordia. Quando è circondata dalle reti, con la coda ara, e caua l'arena,

e così

è così abbassandosi fugge la rete: Quando è ferita dall'hamo, fà la ferita maggiore, e caua l'hamo, è finalmente è ammazzata da' gambarelli, che molti n'inghiotisce, & essi co'l corno acuto, che hanno in fronte la feriscono. Da i Latini è detta Lupus.

Questo pesce è chiamato da' Latini Lupus, per causa della sua voracità; teme molto il freddo, per il qual spesso muore. Mangia carne, alga, & fango, partorisce due volte l'anno, onde Oppiano dice. At bis lucinam labrax toto inuocat anno. *Vuol Galeno che'l suo fegato rostito, dij meglior nutrimẽto, che quello della gallina.*

Orata. BERTALDO.

L'Orata è calda temperatamente, & secca nel primo grado, si loda quella tolta nell'Inuerno, & in alto mare: genera copioso, & lodabil nutrimento, accresce il coito à chi la digerisce bene; perche è vn poco difficile à digerire. Il suo correttiuo è il zafferano, vua passa, specie, & herbe odorate. Il suo fiele augmenta il desiderio del coito. Di simil natura è il sparlo di tutte le sorti, la Tanada, ò Cantena, il Sergone, e l'Occhiata.

PISANELLI.

Elettione. Che sia presa d'Inuerno, in alto mare, e non in altro tempo, ne in mare morto: si lodano quelle, che sono prese ne i mari di Leuante.

Giouamenti. Dà copioso, & buono nutrimento, à chi la digerisce bene, e sana i veleni naturali, & accresce il coito.

Nocumenti. E difficile à digerirsi, perche hà la carne molto dura; per chi hà lo stomaco debole.

Rimedio. Cuocendosi in acqua, & oglio, con zafferano, spetie, vua, passa, & herbe odorifere, ouero sù la graticola, ò amarinata.

Nel caldo è temperata, mà è secca nel primo grado. *Gradi.*

E buona l'Inuerno, perche è più saporita, conferisce a' giouani, & à quei che sono di calda complessioue, di gagliardo stomaco, di grã d'essercitio. *Tempi, Età, Complessioni.*

L'Orata acquistò questo nome, perche hà le ciglia di color d'oro, e da' Greci fù detta Chrysophrys, ma i fianchi sono di colore d'argento. E pesce di mare, mà viue appresso à i liti. Partorisce la state vicino alle bocche de' fiumi: e stà mentre dura il feruore della state, nascosta nel fondo delle acque per 60. giorni, come impatiente del caldo: è stimata molto nelle tauole, è tenuta per pesce nobilissimo, e viue solo di carne d'altri pesci. Alcuni dicono, che si troua ne i laghi, mà appresso gli Scrittori non se ne fà mentione. Sergio Orata fù il primo che conseruasse l'Orate ne' viuarij, onde prese questo nome. Sono questi pesci più timidi de gl'altri; perche si nascondono sotto le radici de gl'arbori, che sono ne' liti, e co'l batter le frondi si spauentano, & si pigliano, facilmente.

Fanno i pescatori differenza frà le dorate, per la grandezza loro, imperoche quella, che non arriua ad vn palmo di lõghezza da' Prouẽzali si chiama Sauquene, & quella, ch'arriua ad vn palmo Daurade, & quella di mezzo, Moiane. La nostra Dorata à Parigi, è chiamata Brame de mer, & quella, ch'appresso di loro si dice Dorada, è la nostra Rotula. Del pesce Dorada scriue Martiale.

Non omnis laudem, pretiumque Aurata meretur.
Sed cui solus erit concha lucrina cibus.

Capon pesce.

BERTALDO.

Il Capon pesce, ò Mullo è freddo, & humido moderatamente. E' pesce molto sano, & di gran nutrimento: hà la carne dura, & difficile à digerire: il suo correttiuo è il sugo d'aranci. Ancora sono simili la Lucerna de Venetiani, il Male armato de Genouesi: le Rondini, il pesce Prete: la Bocca in cà.

Il Dentale vien di Schiauonia, & lo condiscono in gelatina, con l'aceto, sale, & molto zafferano, & tagliato in pezzi, lo mandano in altre parti: graua lo stomaco debole, difficilmente si digerisce, nuoce à vecchi, e flemmatici: e buono con l'aceto per i giouani, & colerici, di simil natura è il Mormillo, ò Mormo il castagno.

PISANELLI.

Elettione.

Che sia grasso, & preso nella costa di Amalfi, ouero in Schiauonia, & acconciato in gelatina.

Giouamenti.

Dà copioso nutrimento, mà s'è molto grasso non nutrisce tãto, si digerisce meglio Stringe il corpo.

Nocumenti.

E di tarda, e difficil digestione, & aggraua lo stomaco, massime che sia debole.

Rimedio.

Cuocendosi nell'acqua con molto oglio, e sale, ouero arrosto bagnandolo spesso di oglio, e di Agresta, ouero facendosene la gelatina.

Gradi.

E caldo nel primo grado, e secco nel secõdo.

Tempi, Età, Complessioni.

E cibo delicatissimo, per l'inuerno, per i giouani, e per i colerici, mà non per i vecchi, e per i flemmatici.

Sono i Dentali chiamati da' Greci Sinodi e da' Latini Dentices: quando sono piccioli nuotano, e viuono separati, e solitarij dalla sua spetie: mà quando sono in età confirmata, stanno sempre in compagnia, e così ingannano i pescatori, che co'l cibo cercano prendergli.

gli, essi stando insieme, e ridotti in giro si danno il segno l'vn'all'altro, e si ammoniscono, che nessuno vada à pigliar quel cibo: mà quei che vanno soli, facilmente si prendono, ilche è in prouerbio appresso i pescatori. Gli Schiauoni li tagliano in pezzi, e li cuocono con l'aceto, sale, e molto zafferano, & in gelatina li portano tutto l'anno à vendere per Italia.

Il dentale da' Greci è chiamato Sinodonte, ò vero Sinagride, & è quello istesso, ch'i Genouesi chiamano Pagaro, dicesi dentale, da due denti grandi, che tiene in bocca, come quelli de' porci, & hà i denti in tutte due le mascelle, come l'huomo, per il che trà tutti gli altri pesci, egli solo mãgia carne, come vuol Aristotile. Hà nel capo vna pietra, che dicono valere al dolor renale, et si chiama Sinodontide.

Frangolino. BERTALDO.

Il Frangolino è humido nel primo, & è temperato nelle qualità attiue: si mangia fresco nell'inuerno, hà la carne delicata, tenera, & facile à digerirsi, e nutrittiua, eccita ancora il coïto: il suo condimento è il sugo d'aranci, e pepe, l'agresto, & l'herbe odorate: putrefatto nel vino lo fà venir à noia, come ancor l'Anguilla suffocataui dentro.

PISANELLI.

Se bene è buono d'ogni tempo, nondimeno è megliore l'inuerno, mangiato con tre conditioni, che sia fresco, fritto, e freddo.

Giouamenti.

Hà la carne tenera, saporita, facile à digerirsi, genera buono nutrimento, & è molto salutifero à chi l'vsa di continuo.

Nocumenti.

Rimedio.

Cuocendosi fritto, e condendosi con sugo d'aranci, e pepe: ouero arrostito si mangi caldo co'l sugo d'agresta.

Gradi.

E temperato nelle qualità attiue, mà è humido nel primo grado.

Tempi, Età, Complessioni.

Questo pesce, è megliore l'Inuerno, che in altri tempi, à tutte l'età, & complessioni, purche si mangi in conueniente quantità.

Il Frangolino, ch'è di colore rosso, simile alle fraghe, fù detto da' Greci Erythrinos, à Venetia si chia- Arbore: è da' Latini Rubelli. E pesce di mare, ne si troua in acqua dolce, mà si bene appresso il liti del mare: e subito ch'è nato, si vede pieno d'voua, e perche tutti si veggono eßere ad vn modo, però si crede, che siano tutte femine: e questa grauidezza si vede la State, e però sono megliori l'Inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massime di gambarelli, e non sono vagabondi, mà vanno in compagnia de gl'altri della loro spetie. Sono riputati per saporitissimi, e per nobilissimi.

Il Frangolino chiamato da' Francesi Rouget, dà buono nutrimento, genera vn sugo sottile, & è buono quando si mangia fresco, fritto con pepe, & con sugo di naranci, & freddo. Et questo è quel pesce, quando egli è grande, ch'è chiamato da' Genouesi Pagaro, ò vero Dentese. Prouoca il coito, & restagna il corpo.

Sola. BERTALDO.

Delicatissima carne hà la Sola detta da Latini Solea, qual mangiaua Henrico terzo Rè di Francia: & la sua carne è di facil digestione, & si acconcia co'l condimento bianco: si frigge ancor con il butiro, sugo di citroni, & è tenuto il più delicato trà tutti i pesci; perciò vien domandata perdice dell'acqua, e da Latini Buglossus, e v'è ne sono di molte spetie, come la Solea oculata: il Cynoglossus detto Pole: l'Arnogloßus: la Lingula del Rondoletio: l'Hippoglosso chiamato Flettan.

Laccia. BERTALDO.

La Laccia, ò Lachia, ò Chieppa è vn pesce mezzo

erà il Thonno, e l'Ombra, & le più celebri, come recita il Gionio, sono quelle del mar Ligustico, mà il Gesnero la chiama Alausa, & la numera ne' pesci d'acqua dolce: sono di gran nutrimento, & è dall'escremento del Glutinoso suo alimento, qual con difficoltà si sminuisce, si mandano vapori al ceruello, laonde suol eccitar vn'intempestiua sonnolenza, e augmenta la sete, mangiandone però in quantità. Di simil natura è il pesce, che vien nella Sona domandato Clupea, quasi chieppa, et i Capitoni de Germani, & il Schmelt d'Inglesi, qual viene nel fiume della Tamisa.

PISANELLI.

Elettione.

Che sia presa in acque dolci, e non in mare, perche in fiume si fà grassa, tenera, e saporita, & sia d'Aprile, ò di Maggio, e sia piena d'voua.

Giouamenti.

E delicata al gusto, e dà assai nutrimento al corpo, e prouoca il sonno. Hà in capo vna pietra, che gioua alla quartana.

Nocumenti.

Nuoce quando è presa in mare, perche hà la carne dura, e nuoce ancora à chi hà lo stomaco debole, perche genera flemma.

Rimedio.

Se si cuoce nell'acqua con aceto, e sale, e si mangia con sapore acetoso, ò vero si fà arrosto bagnata con aceto, e oglio c'ol finocchio, ò saluia, ò rosmarino.

Gradi.

E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi, Età, Complessione.

Ogni volta che questo pesce sia preso in fiumi, e che sia nel tempo della primauera, conferisce ad ogni età, & complessione in mediocre quantità.

La Laccia fù detta da' Greci Thrissa, da' Venetiani Chieppa, da' Napolitani Alosa, & da Ausonio

Aloso: se non fosse la moltitudine delle spine, non cederebbe ad altro pesce, tanto è ella saporita; massim quelle, che si pigliano nel Teuere: dopò queste son quelle dell' Arno, & vltime sono quelle del Vulturno. Quelle di mare sono aride, secche, e dure, mà come entrano ne' fiumi, subito diuengono grassissime. & al principio di Giugno tornano nel mare à partorire. Ne' fiumi non si trouano, se non pieni d' voua, ò di seme, che si dice latte. I Latini la chiamano Clupea, le megliori sono quelle d' voua.

La Laccia, chiamata da' Latini Alausa, ouero Clupea, non si ferma mai in vn luogo, mà l' Inuerno stà nel mare, & la Primauera, & l' estate viene à trouar l' acque dolci, & trà i fiumi, & fonti diuenta grassa, & quando ella è più lontana del mare, tanto eccede in bontà all' altre, che vi sono vicine, perciò quelle, che si pigliano à Lione, & à Bordeaux, sono megliori di quelle, che si pigliano à Marseglia, perche sono più lontane dal mare. Scriue Ausonio della Laccia in questo modo.

Chalcides, & Thrissæ passim abramidesque feruntur.
Atq; cateruatim percurrunt æquoris vndas,
Et curuis habitãt scopulis, & littora visunt:
Alternãtq; vias Ponti, curruntq; per ęquor:
Hospitium mutãt semper, pontoq; vagãtur.

Et vuol che sia pesce vile, dicendo.

Stridentesq; focis obsonia plebis Alosas.

Rhombo. BERTALDO.

Il Rhombo nasce nel mare Oceano, & è di due spetie, l' vno chiamate da Francesi la Limãda: & da Latini, Rhombus leuis, & passer asper, siue squamosus: *v' è ancor vn' altro chiamato l' Alimende, il qual è il terzo in bontà. S' acconcia co' l vino, & acqua,*

qua, petrosemolo, aceto, & butiro; è cibo vsitatissimo à Parigi. Di questa forma, e lo Carlet de Francesi; mà inferior assai di bontà, da' tre sopra narrati; perche hà la carne bianca, & molle: & si mangia dalla inferior plebe solamente.

Il Dracon marino chiamato Viue, hà la carne bianca, tenera, e buonissima: si cuoce sopra carboni co'l butiro, & agresto: la pontura di sua spina è mortalissima. Di simil qualità è la Scorpena, ò sia Scorfano de Romani, e il pesce Tarantola.

Dracon marino.

Il Radio è di natura del pesce Cappone, incita l'appetito, è di grato sapore, & è lodato il suo fegato: v'è poi vn pesce domandato Apua, che hà la carne lingiera, molto delicata, & di facil digestione; come ancor vn'altro più picciolo, chiamato da Frãcesi Esperlan.

Il radio.

Apua.

La carpa detta Cyprinus viene ne' laghi d'Auuigliana, & in altri luoghi, e tien mezzan luogo trà i pesci lacustri, e d'acque correnti, e sono celebrate le loro lingue, & il Giouio dice, che nel lago Maggiore v'è ne sono che passano 100. libre. Le nostre come ancora quelle di Mantoa non eccedono la misura di due piedi, e sono più saporite, e sane. Hanno la carne sana, se ben humida, & abbondano più tosto d'acqueo, che di viscido humore, le loro lingue augmentano lo sperma, e incitano venere, si acconciano rostite, ò vero si cuoceno nel vin puro, e poi si condiscono con l'arromati, cepolle, & vn poco d'aceto: sono ancor buoni le loro voua, e occhij. V'è ancora il Cyprino lato, ò siano Scarde, dette da Piasentini Arbosiche, e da Venetiani Rußate.

Carpa.

Le Scauerde nostre de laghi piene di spine, e di poca carne, sono da gẽte rustica, e nõ sono troppo celebrate

Scauerde.

lebrate. Simile alla Carpa, e il Charax della Frisia Orientale: saporitissimo è l'Orfo d'Augusta: la Piota del lago Lemano, ò sia la Dorada di Pò, così domandata da Ferraresi, qual la confondono co'l Cyprino.

Bondeliere. Il simile è la Bordeliere de' laghi di Sauoïa chiamato ancora Plateron. Del resto credo, che hà la Scauerda detta Scardua da Benedetto Giouio, che sia il pigo di Plinio, chiamato picco dal Saluiano, per hauer molte spine pongenti, come le nostre Scauerde. Di simil natura è l'Acquone, ò Sardanella d'acqua dolce: il Chalcis del Rondoletio: la Liparis lacustre del Bellonio.

Barbi. I Barbi sono copiosi ne' fiumi di Piemonte, e si biasmano nell'estate, è quando mangiano i fiori del popolo, i loro voua causano talhor il mal chiamato colera, con molto pericolo de quei che gli mangiano: i meno nociui sono i piccioli chiamati Trutteri, e il Mercato dice, che in Spagna gli concedono à gl'infermi, & il contrario fanno à noi, poiche sono viscidi, di mal nutrimento, si lodano più assati, rostiti, che cotti alesso, e trà le parti del suo corpo, si lodano le loro labia. Di simil natura è il Nasuto del Danubio, ò sia Sauij de Trentini.

Menole. Questi sono i pesci più vsitati nell'Italia, e nel Piemonte si portano ancora le Menole dette da Massiliesi Mendole, le Boghe di molte spetie: le Salpe quali sono tutti d'vn'istessa natura, è non sono di mal nutrimento.

Cartilaginosi. Di mal nutrimento sono i pesci Cartilaginosi, come Rane piscatrici: le Pastinache: le Torpedini: le Raïe: e la Squatina tutti sono di mal è pessimo nutrimēto, e biasmati p la sanità, com'ancora tutti i Carti-

laginosi

laginosi longhi, come porci, i cani, simie, & altri simili maritimi.

Tutti poi i piccioli d'acque correnti, detti dal Petronio frittura, sono lingieri, soaui, e facili al digerire; mà più de tutti i Straciasachi, e poi i Vaironi, Grasseroli: i piccioli Gobioni: le Rose de Francesi: gli Amarelli, & altri simili.

Si deue ancor auertire, che se ben habbiamo biasmato molti pesci, che par che siamo contrari all'opinion de graui Auttori, questo però si deue intender, che non sono mali quando sono freschi; mà ben portati à noi mal' acconci, e quasi corrotti, com'è il merluzzo, arenghi, & altri.

DEL PANE. Cap. LXXIII.

IL Pane si fà di molte cose, secondo la necessità delle diuerse regioni. Ritiene in se tal natura, qual hà quella cosa della quale esso si fà, mà perche il formento trà tutti gl'altri grani, è il principale, & più conforme all'humana natura; perciò il pane, che si fà di quello, è megliore, & più lodabile de tutti; l'aonde il sangue generato d'esso, è più temperato, & più lodabile de tutti, conciosia ch'esso, è più de gl'altri temperato, & che si potesse generar de tutti gl'altri frutti, ò grani; benche il formento sij di temperamento nel principio del primo grado, & sij ancor temperato, trà l'humido, & secco: nientedimeno il pane è più caldo, & tanto più quanto hà pigliato maggior calidità nel forno.

Pane.

Pan di formẽto.

Sangue lodabile del pan di formento.

Pan è più caldo del formento.

Il formento del quale, si deue far il pane, sia

Formento lodato.

raccolto in buona regione, & si deue pigliare della meglior specie, cioè che sij ponderoso, pieno, & ben maturo, & che habbia l'esterior scorza rosseggiante, & cerulea, e la parte di dentro sia pingue, & bianchissima, & che non sij vecchio; perch'è peggiore, & di più secco nutrimento, come ancora il molto fresco, che all'hora è raccolto; perche lo genera viscoso, & flemmatico: genera ostruttioni nel fegato, & di tutto il corpo. Sia ancora perseruato dalla poluere, & tarle, & nettagiato benissimo d'ogn'altra specie de grani.

Nocumēti del cattiuo grano.

Il formento, che si può conseruar in solari ariosi, & euentati, è più lodabile di quello che si repone, & si conserua sotto terra; perche li suoi vapori, sono dall'aria euentati, & sono cōseruati nella naturale sua dispositione: mà quello che si conserua nelle fosse sotterranee, li vapori del formento misti, con le sotterranee essalationi, & soffoccati dalla otturatione delle fosse, danno mala dispositione al formento; perche hanno in se vna qualità contraria, alla vita nostra: l'aonde molti nell'aprire, che si fà delle fosse, doue longo tempo il formento è restato in conserua, sono stati trouati morti; perciò si deue far il pane del più eletto formento, & mōdo. E buono ancora il salare alquanto l'acqua, con la quale si fà; percioche il sale rimuoue la viscosità del pane. La pasta deue esser ben rimenata, & ben confetta; perche da questa tal pasta, si rende il pan più saporito, & più lingiero, & più conforme alla natura humana.

Formento che si conserua in luoghi ariosi, è megliore.

Formento conseruato in luoghi secchi esser megliore.

Cōseruato ne' fossi esser cattiuo.

Formento.

Pane salato.

Pasta.

Pan leuato.

Deue ancor esser ben leuato, non molto duro, &

ro,& del suo leuato il pane douenta più raro, più lingiero, più digestibile, & produttiuo di più lodabil sangue.

Artificialmente ancora secondo ciascuna sua parte, proportionabilmente si cuoce: sij riposato almeno per vn dì inanti, che'l si mangi.

Cottura.

Il pan caldo è cattiuo, & è poco conforme alla natura. L'azimo è di dura digestione, induce ostruttioni del fegato, dolore di ventre, & genera la preda nelle reni, & vessica. Azimo si dice ancora quello che si cuoce nella padella. Il secco, antico, è biscotto, & quel fatto di semola, oltre ch'è di dura digestione, constringe ancora il ventre. Il pan di semola è meglior, & più lodabile, che quello fatto di farina.

Pan caldo.

Azimo.

Azimo cotto nella padella.

Pan secco.

Pan di semola.

Il pan furfuraceo velocemente si digerisce, & nutrisce: mà è di più poco, & mal nutrimento. Il pan mal cotto, & l'azimo, e altri à quelli simili, non si confanno, se non à quelli c'hanno robusta complessione, & fortemẽte s'affaticano: oltre di ciò il pane deue esser mondato dalla superficiale crosta, ch'è troppo adusta, & di difficil digestione, & generatiua di mali humori. La forma de pani deue hauer mediocre misura, trà la grossezza, & piccolezza; perche il troppo piccolo, subito per la calidità del forno, è penetrato il calor alle parti inferiori, & intrinseche: l'aonde vi rimane poca medolla, e quasi tutto se ne và in crosta. La crosta per la sua troppa adustione, & essiccatione douenta la peggior parte del pane. Il pane ancor troppo grosso, mal cotto, nell'interior parte, di necessità douenta viscoso; adunque è meglio tener

Pan furfuraceo.

Pan mal cotto

Pane deue esser mõdato dalla crosta.

Crosta.

Pan mal cotto

vna forma mezana, come sono li tortuli, al mo-

Tortuli di Napoli. do Napolitano, qual è lodabile, che quasi vni-
formemente, il calor del forno tocca, tutte le
Panata. parti de' tortuli. La mineſtra che ſi fà del pa-
ne leuato, & rafreddato è conueniente alle riſ-
caldagioni; perche non genera oſtruttioni, ne
grauezza: & il meglior modo di lauarlo, è ch'il
mollo del pane ſtij per vna notte, infuſo in ac-
Pan lauato. qua calda, e dapoi ſij alquanto lauato in ac-
qua fredda, & per queſto modo, la calidità, ſic-
cità, viſcoſità, & qualità del fermento dal pane
ſi rimuoue.

Panico. Il panico hà grande conformità c'ol miglio,
& l'vn'e l'altro, è freddo, e ſecco. Di queſti al-
cuna volta ſe ne fà del pane, per careſtia di for-
Qualità. mento. Del reſto ambi ſono di poco nutrimen-
to, & fanno ſtittico il ventre: mà il miglio è più
Miglio. conforme, in ogni coſa alla natura humana, &
di queſti purgati dalla loro ſcorza, ò vero dalle
ſue farine, ſe ne fanno mineſtre, che generan lo-
dabil nutrimento, & ſpecialmente cotto con il
latte, ò carne graſſe.

ANNOTATIONI.

TRà gli cibi più neceſſari per il viuer humano, il più lodeuole, è il pane: ſpecialmente fatto di formento, qual è giudicato caldo nel primo grado, e nelle qualità paſſiue d'humidità, & ſiccità temperato; perciò è conuenenuole à tutte l'età (ecceto però nella prima infantia, oue è neceſſario il latte) à tutti i temperamenti, tempi, come ancora infermi, & conualeſcenti.

Scriue

Scriue Plinio nel lib. 8. cap. 56. che gl'Antichi si nutriuano di giandi, e nel lib. 18. cap. 7. dice che i Romani per CCC. anni d'altro non si cibarono, che di farro, e polenta di grano spogliato: Populum Romanum farre tantùm è frumento CCC. annis vsum verius tradit, el'inuentor della farina, & del pane dice, che fù Cerere, e gl'Indiani Occidentali dicono ancora, che Charibe loro Profeta gli mostrò l'vso della radice Hettic, & il modo di coltiuarla.

Giandi cibo de gl'Antichi Romani di che si cibauano.

Inuentor del pane.

Radice ettici.

Là diuersità del pane è secondo, che di varie cose si compone, e acquista ancora diuerse qualita di ciò, che si fà, ouero che sono semplici, ò che sono miste; la preparatione ancora, e la cottura varia la bontà d'esso, la materia con la quale si compone, e varia: poiche alcuni lo fanno de frumentacei, il quale è giudicato il megliore; altri lo fanno con legumi, ò soli, ò misti con li sourascritti; Altri di castagne, come si fà nel paese di Pericordini in Francia, gli Ethiopi lo fanno con i dattili, de quali n'habbiamo fatto mētione nel suo proprio cap. Plinio nel lib. 27. cap. 21. dice che nell'Egitto faceuano vn certo pane del frutto del loto chiamato lotomera. Est & lotomera, quæ fit ex loto sata, ex cuius semine simili milio fiunt panes in Ægipto, pastoribus maximè aqua, vel lactè subacto. Negatur quicquam illo pane salubrius esse, aut lenius, dum caleat; refrigeratus difficilius cuncoquitur, fitq; ponderosior: constat eos, qui illo viuunt, nec dysenteria, nec tenesmo, nec alijs morbis ventris infestari. Di questo pane ancora ne fà mention Tetze ne' suoi versi. Nell'Isola Tarenate v'è vn albero, che fà vn capuccio nelle sue estremità, nel cui meditullio si ritroua vna farina, della quale ne formano pa-

Diuersità del pane.

Pan di fermēto, di legumi, di castagne, di dattili.

Pan del frutto loto in Egitto.

Pan dell'Isola Darenate del-

la farina d'un albero.

no pane, come recita il Clusio, qual dice ch'è insipido, mà mãgiato co'l zuccaro, pepe, e cinamomo, ch'è desiderato d'alcuni. Il primo che portò questo pane fù Francesco Drake, e nel tẽpo delle grandi carestie in Sueda ne fãno delle corteccie d'abeti, & pini.

Pan di corteccie d'abeti, & pini di pesci.

Nell'Islandia, & altri paesi Settentrionali ne fanno de pesci, come ancor recita Plinio de gl'Oriti nell'Indie Orientali: Oritas ab Indis arbis fluuius disterminat; hij nullum alium cibum nouere, quàm piscium, quos vnguibus dissectos sole torrẽt, atquè ita panem ex ijs faciunt: vt refert Clitarcus. *Nell'Indie Occidentali, Perù, Canada, e Magaglianes lo fanno delle radice del Maniotb.*

Di radice del Maniosh in India.

Cinque differenze del pan di fermento.

Il più celebre è il frumentaceo, e Gal. nel lib. 1. Aliment. facult. *ne fà di cinque differenze, spetialmente di quello fatto di formento, cioè Siligineo, Similaceo, Miscellaneo, Sordido, & Furfuraceo; Il Celso aggionge quel fatto di polline.*

Pan siligeneo, che cosa sia.

varie opinioni

Il Siligeneo pane, che cosa fosse hanno dubitato molti, poiche il Bronfelsio, co'l Cornario dicono esser quel fatto di segala, ilche si nega con Plinio nel lib. 18. cap. 10. Altri dicono esser fatto d'vna spetie di formento domãdato R obus, qual così chiama la Siligine il Columella. Il Budeo nel lib. 5. de Asse la confonde con la similagine. Il Manardo, Hermolao barbaro, & il Ruellio dicono, che fosse l'olira, ilche tutto nega il Matthiolo ne i commentarij di Dioscor. mà che cosa realmente fosse dico, che la maggior opinione è, che tal pane fosse quel fatto del più elletto formento, che si ritrouasse nell'Italia, come ancora della parte più pura della farina passata al più denso tamiso, ò sij setaceo, che ritrouar si potesse; e Siligo significaua ancora la medolla del frumento,

E più commune la opinione.

come

come afferma Galeno nel primo aliment. At verò purissimus panis apud Romanos siligineus dicitur: quemadmodum qui huic est proximus similaceus; *afferma ancora Celso nel lib. 2. cap. 18.* ex tritico firmissima siligos, deindè simala, & Iuuenale *nella quinta Satira.*

Iuuenale.

Sed tener, & niueus, mollique siligine factus,
-- ---- ---- seruatur domino.

Di quest'opinione ancora è Sebastiano Rubeaquè soura l'Egineta, perciò si vede la nostra opinione esser vera, e credo che il formento per far tal pane fosse di quello che recita Plinio nel citato loco; Tritici genera plura, quæ fecere gentes, Italico nullum equidem comparauerim, candore, ac pondere, *E Soffocle nella fauola di Triptolemo,* Et fortunatam Italiam frumento canere candido; *Simile à questo è quel chiamato da noi Siciliano, qual in Piemonte ne fece portar in quantità l'anno della gran carestia del 1585. il Serenissimo Carlo Emanuel Duca di Sauoia: Di non minor bontà è il Lombardo, e Piemontese, qual non è così grosso come il Siciliano, mà mediocre, & se ne ritroua del bianco, & d'altro di color flauo, e roßeggiante dentro, e fuori, denso, e graue, qual fà ottimo pane; il più celebre per far pane è il Vercellese, del quale ne fanno pane per l'Altezza di Sauoia; non cede in bontà à questo quel di Chieri, Villanoua d'Asti, Carmagnola, Racconiggio, Foßano, Sauigliano, Cauallier maggiore, & altri vicini luoghi: spetialmente raccolto in terreni aprici, forti, di coltura, in luoghi sani, lontani dall'acque, & paludi, & mediocremente ingrassati; Deue poi tal grano esser maturo, pieno, non rugoso, che non habbia patito alcuna ingiuria de tempi,*

Gran Siciliano.

Di Lõbardia & Piemonte.

Di Vercelli.

Le qualità, che deue hauer il buõ grano.

che

che habbi impedito la loro maturatione, come pioggie, scalme, e nebbie.

Luogo, & modo di conseruar il grano.

Deue poi esser colto in debito tempo, e con diligenza conditionarlo, nettegiarlo, seccarlo, & riporlo in debito luogo, come facciamo noi sù sollari alti; Al contrario vsano in Italia, che li conseruano sotto terra. Scriue Plinio, che i Cappadoti, & Trbati lo cõseruano spargendoui soura la feccia dell'oglio; in altri luoghi co'l spargerui soura terra Calcidica, ò creta di Caria, ò Elinthia, ò Cerinthia terra, che viene nell'Vbea, ò vero assenzo; Altri lo conseruano sotto le paglie, come in Africa, & Spagna; altri con le loro spiche, come fanno à noi gl'Allobrogi; e Plinio dice nel lib. 18. cap. 30. d'auttorità di Marco Varrone, che non essendo alterato dall'aria, si può conseruar per cinquanta anni, & il miglio cento: bisogna poi auuertir, che non sij riscaldato, tarlato, e corrotto, perche genera humori putridi; non deue poi hauer patito ingiurie alcuna d'humidità; perciò si biasma quel longo tempo stato su'l mare, come quello che portano di Sarmatia à Genoua; Si deue ancora auuertire di non vsarlo di fresco colto, perche (come vuol Galeno nel lib. Alim. facult.) hà vna superflua humidità, perciò si deue aspettare, che sij esalati, & digesta. Si deue ancora fuggire quello che hà perso la sua propria humidità naturale. Gran danno porta à corpi humani il gran fallito, come ancor il negro, bruggiato, & gangrenato, rotondo, ripieno di nera fuligine, chiamato vstilagine; Deuesi ancora fuggir quello mescolato con semi alienigeni, come recita Galeno nel citato luogo, come sono la Lapa rustica, il lollio, che vbbriaca, refrigera tutto il corpo, causa tremore vniuersale, debilita

Il grano qual è biasmato.

anco tutto il corpo. Si deue ancor schiuar quel mescolato con quella picciola grana simile al lollio, mà codato, chiamata da Piemontesi Pandola, e si sono pensati alcuni, che sia la Aera di Plinio, come scriue nel lib. 16. cap. 17. Nascitur, & herba alba pannico similis, occupans arua, peccori quoque mortifera.

Pandola che cosa sia.

Il Dalecampio si pensa, che sia il suo picciolo pannico seluaggio; che nasce ancora co'l formento, e l'orzo, l'egilopa chiamata auena seluaggia, l'Afaca, l'Orobanche, il falso Melantio detto da Piemontesi cozzo; pessima è l'aparine detta da Piemontesi gietta, qual fà la grana tõda, & il pan amaro; questa nasce ancora con le lẽtichie, & il simile è il securino, ò sij hedissaro del Mathioli; pessima è la grana del giacintho del Mathioli, dell'aglio, e porro seluaggio, la grana del papauero erratico; biasmasi ancora secondo Galeno il Melampiro, da noi chiamato coda di volpe, qual molti pouerelli lo colgono nel tempo delle gran carestie, e questi semi se ben che nel principio paia, che non apportino danno, lo fanno poi con longhezza di tempo.

Hor torniamo al nostro proposito del pane. Il secondo pane è il similaceo, qual tiene il secondo luogo appresso al siligineo, e questo era fatto di farina non setacciata con tanta diligenza, mà con la parte più grossa d'essa, e questo è domandato pan masserengo: si fà ancora questo pane di grano non cosi elletto, come il siligineo, mà d'ogni sorte, è specialmẽte del picciolo, & flauo, ò rosso, qual pare che sia più celebrato da Galeno nel lib. 1. Aliment. Plurimum exigua mole habet, redditq́ue alimẽtum id triticum, quod densum est, dentibusq́ue vix di-

Pan similaceo

uidi

uidi potest; quod huic contrarium existit, magna mole exiguum alimentum largitur; est autem quod densum, laxo longè grauius, & ponderosius, coloreque magis flauescente, *è nel lib. de attenuante victus ratione.* Triticum, quod graue est, densum, ac in profundo flauum, copiosissimi alimenti est, crassique succi, & lenti, & rarum, & album minus; *Che questo pane sia più sano del primo l'afferma Halij Abbate, perche l'altro nutrisce molto, e oppila, ilche non fà il similaceo, qual nutrisce meno: chiamasi hoggidì ancora la farina grossa fatte del grano bianco semola.*

Pan miscellaneo.

Il terzo pane chiamato Miscellaneo, detto da Greci αὐτοπύρυς, *e* συγκομιςυς, *e da Plinio* militaris: *questo si fà con la farina, & sua crusca insieme.*

Pan sordido.

Il quarto è il sordido, qual è fatto di maggior pane di crusca, che di farina, & si chiama da Piemontesi pan di reprimo: meno nutrisce, pronto si digerisce, & presto se ne và al basso.

Pan furfuraceo.

Il quinto è il furfuraceo, qual si fà per gl'animali, di pochissimo nutrimento, presto se ne passa, e riempe il ventre de flati; della crusca ancora macerata nell'acqua calda, spremuta se ne fà celebre viuanda, per gl'amalati, qual deterge, refrigera, & nutrisce poco.

Pan del polline.

Il pan poi fatto del polline di Celso di raro vien vsato, & è cattiuissimo, & oppilatiuo.

Farina, qual debba esser.

La farina si deue fare al molino, quando le pietre non sono di fresco piccate, perche si lasciano vna parte d'essa pietra dẽtro essa, qual è nociua à corpi humani. Nõ vuol esser macinata all'vltimo, perche ritiene in se copia di crusca, non vuol esser fresca, perche ritiene in se il calor delle pietre; non vuol

esser vecchia, perche perde assai della sua buona sostanza, non deue poi esser corrotta, ne di nessuna mala qualità alterata.

S'vsa ancora la farina per farne della polenta, pasticij, minestre, vbiali, e scarotte, ò sij canestrelli, & altre cose simili, quali tutte ritengono le qualità del pan azimo vsato da Hebrei; questi sono biasmati per la sanità. Di gran nutrimento ancora è la minestra fatta con la farina, voui, e latte, ò vero col brodo graßo, e butiro ne fanno ancor pasta, della quale ne formano i triti, e le lasagne è l'Itria di Galeno; della pasta fermentata se ne fanno picciole placentule, le quali si friggono nella padella con l'oglio, ò butiro, e domandano da Galeno τηγανίτης, e da Piemontesi matafami, per smorzar la fame à chi desidera mangiar auanti che il pane sia cotto, astringono il ventre, e generano sugo indigesto, perciò vuol Galeno che si debba mescolar mele, ò vn poco di sale, di quella fatta co'l lat e così dice Galeno, Edulium, quod ex multa farina triticea lacti permixta constat, tametsi boni succi, & multi alimenti sit; ex ijs tamen est, quę ob assiduū vsum hepatis obstructiones, & calculos renum procreant: ad hoc etiam conferente renum temperamento acri simul, & igneo. Così si deue intender di tutte le cose azime.

L'acqua vuol hauer tutte le qualità descritte nel trattato dell'acqua, perche noi vediamo in molti luoghi del Piemonte, che per vitio dell'acque, se ben habbino ottimo formento, fanno però il pane pessimo, come nel Contado di Piozasco, & Orbazano; deue poi l'acqua esser in mediocre quãtità, con temperata quantità di sale, e che la pasta sia debitamẽte fer-

Si deue eleggere acqua buona.

te fer-

te fermentata; che sia poi tal pasta benissimo rimenata; perciò dice Gal. modus autem fermenti, & salis sit is, qui gustui sensum tristem non inferat; *Bisogna ancora auertire, che il pane non diuenti ne dolce, ne acido, se ben gl'Alpini lasciano fermentar la loro pasta d'orzo, & di secala hore 24. mà tal pane diuenta acido, & lo conseruano tal volta vn'anno intiero, in forma grandi senza corrompersi. Il forno deue esser mediocremente caldo, i pani di forma mediocre, discosti l'vn dall'altro in esso forno, acciò vgualmente si cuocano, onde ben dice Gal.* Iam ex panibus ijs athletæ, quidem est cōmodus, qui neque est bellissimè assatus, neque multum fermenti recipit: priuato autem, & seni, qui in clibano probè coctus cum sit, habet etiam fermenti multum; At qui omninò caret fermento prorsus nemini est commodus. *Il celebre poi frumentaceo, è quel ch'è cotto d'vno, ò due giorni; Schiuar si deue il vecchio, duro, mussitto, tarlato, ò da sordidi sorzi coïnquinato.*

Pan biscotto.

Il pan biscotto si conserua longo tempo, nutrisce meno, essicca maggiormente, perciò immagrisce i grassi, consuma la superflua humidità, massime dello stomaco; il più celebre è quel di Pisa: si danno nelle diete per quelli che patiscono mal Francese, & che hanno buoni denti; il pan rostito posto nel vino, ò aceto, ò maluasia di Cādia, mitiga la nausea, acquietta il vomito, restaura i delinquenti, gioua alla languidezza dello stomaco preso per bocca, ò vero odorato, ò applicato sopra esso, con poluere di garoffani, mastiche, e menta.

I biscottelli, che si fanno di pura farina, oui, anisi, & zuccaro composti in diuerse maniere, se ben con-

forme l'opinion di Gal. che paiono sospetti, nientedimeno essendo corretti dal zuccaro, & anisi sicuramente si danno à gl'infermi, nutriscono mediocremente, non grauano lo stomaco, giouano all'inappetenza, sono caldi nel primo grado, & si fanno in varij modi: i primi si fanno con vn poco di farina, albume d'voui, & zuccaro; i secondi con oncie dodeci di farina purgata onc. 16. zuccaro, numero dodeci oui, da' quali vi sia dettratto numero tre vitteletti, aggiongendoui tall'hor vn tantin di fermento, & diuisi in parti si formano biscotelli cotti al forno à calor lento sù le carte; Altri si fanno con farina, & zuccaro di ciascuno vna liura, & quindeci oui, aggiontoui anisi, & coriandoli, si cuoceno al forno, & si diuidono in particelle, le quali si ricociano; Altri li fanno con onc. 6. di farina, quattro di zuccaro, tre, ò quattro oui, & si faranno in varie forme, hor tonde, hor longhe cuocendoli sù la carta. Il biscottelli di Lorena si formano con lib. 1. di farina, onc. quattro zuccaro, anisi, & coriandri à vostro gusto, & con quattro oui, & vn poco d'acqua si formano.

Biscotelli di Lorena.

La panatella è lodata, come scriue il Benzo per infermi, e deboli, e molti la fanno co'l butiro: altri al brodo di pollo, ò di carni di vitella, ò capone: vi sono nella Riuiera di Genoua, chi l'vsa cō l'oglio d'oliua, se ben così lubrichi il corpo, non è però tanto celebrata nelle febri, mà par ch'Albulcasi dica che emenda il vitio del fermento: alcuni sono che vi aggiongono vn rosso d'voua, e vn poco di zuccaro: altri sono, che la fanno co'l latte, cibo per consumati: vsitatissimo è il pan trito fatto con la medolla di pane infriata, e vn poco tosta sù la braggia den-

Panatella.

tro vna patena d'argento, e cotta come la panatella: tal volta se gli aggiunge di sugo di carne, ò di capone; per nutrir più valentemente: e tal volta ancora si fà la panatella co'l brodo di carne alterato secondo il bisogno: Del resto il pan lauato (come dice Galeno) perde la crassezza, & lentore, e acquista parti aëree: Siquidem panis hic, succum crassũ & lentum habet minimum, vt qui ex terrestri aëreus sit factus. ¶ Mangiasi da Remiganti il formento bollito, qual nutrisce assai à chi l'vsa di continuo, & genera gran forza; se ben generi vn gran peso, e preme, constipa, causa nausea, genera flati, crudità, dolor di testa, e caligini à gl'occhi.

Pan di secalla

Del pan di secalla fatto di pura farina d'essa, è più prossimo de tutti gl'altri al frumentaceo, hà vn poco di lentore; perciò hà vn tantin dell'ostruente, è difficile al digerire, e graua lo stomaco: quello fatto con sua crusca, è più graue, e più tardi passa del syncomisto del formento: mà non è così lento, non così tardi si digerisce, e più tosto passa à basso ch'il puro secalino: Del resto il suo alimento, è sodo, e fermo, non è ancora di mal sugo fatto però d'ottimo grano, e non fallato: si mescola tal volta con il formento, ò vero con esso si semina massime ne' terreni arenosi, e lingieri, e così si domanda barbariato, da Latini Miscellaneum, e da Francesi Meteil: Questo pane si mangia di continuo da noi da gente di mediocre fortuna, & è meno graue, che il puro secalino, e hà manco lentore, e conserua più longo tempo la sua tenerezza: Del pan secalino l'vsano quei dell'alte Alpi, & lo cuoceno ben fermentato, & lo conseruano vn'anno: Quei de gl'Alpi d'Iùrea chiamano la secala, biaua, e Plinio dice che à suoi

tempi

tempi si domandaua dalli Alpini appresso Torino Asia: Secale Taurini sub Alpibus Asiam vocant. Vi sono ancora due sorti di secala forestiera, cioè Nachani, e Mugo.

Nachani.

Del Nachani ne fanno farina, e d'essa pani rotondi: gli Mori, quali habitano la costa maritima, trà il fiume di S. Chrystoforo, e di S. Lucia, e questo grano è simile alla senapa, negro, minuto, di sapor di secala. Il mugo è vn frumentaceo di grandezza d'vn coriandro, inanti che sia maturo è verde, e indi si fà negro: Integro è alquanto essiccante, mà scorticato, è temperato trà l'humidità, e siccità, & nell'altre qualità, è prossimo alla faua: mà è manco inflatiuo, & manco detersiuo, e più presto se ne passa al basso: refrigera meno della lenticchia, & è cibo salubre, mangiato co'l Cardamomo: senza scorza, e cotto con l'oglio d'amandole dolci genera perfettissimo sugo: gettando via la prima acqua di sua decottione, e poi recotto astringe, mà più aggiõgẽdoui sumach, & sugo di pomi granati acidi: In Guzarate l'acconciano co'l brodo del riso, e così lo danno à sorbir à suoi infermi, come faccian noi la ptisana d'orzo: impiastrato co'l vino, ò sapa, e zaffarano leua il dolor delle gionture, e gioua alle contusioni, rotture, e sdegnature.

Mãgo, ò Mugo.

Pan di zea.

Il pan di zea, ò spelta, ò pirra, chiamata ancor da Milanesi Alga, voce corrota da Alica, della qual ne fà mention Galeno nel lib. 1. d'Alim. facult. Il qual del pan fatto della spelta così scriue. Quod si quis ci pani non assucuerit, etiam si minimum sumpserit, ægrotabit. Est enim grauis, & concoctu difficilis: à noi nõ si vsa in pani, mà ne fanno minestra, qual è molto celebrata, e la chiama farro,

Pan d'olyra. *L'Olyra ancora è quasi simile alla zea, & è mezzo trà il formento, e l'orzo, & il suo pane è quasi simile alla natura del frumentaceo: nasce in molti luoghi di Germania: questo pane si faccea ancor nell'Asia, vsato da rustici sopra Pergamo, perche il formento lo riportauano nelle Città, come pur fanno quei del paese di Milano, che portano il buon formento à i Nobili, e loro si cõtentano del miglio, e panico, & altri simili; Vogliono alcuni che l'olyra sia l'Arinca de Francesi, e l'Amelkorn de Germani.*

Pan di Tyffa. *La Tyffa ancora se ne fà pan in Grecia, come dell'Olyra, e tien in terzo luogo, così scriuendo Galeno,* Olyrini panes si modo ex bona olyra fiant, post triticeos saltem sunt præstantissimi; secundi autem ab his sunt Tiphini: Quòd si olyrini ex vitioso semine sint facti, Tiphini non erunt eis inferiores: calidi verò panes ex laudatissima Tipha facti, olyrinis longè sunt præstantiores, asseruati verò deteriores seipsis euadunt; *mà che cosa sia la Tiffa de Greci, e l'olyra non si sà il certo, se ben il Dodoneo; con il Fuchsio si vãno imaginando diuerse piante. Il Dalencampio nella sua Historia generale delle piante, depinge vn formento chiamato d'esso Triticum Tiphinum, qual dice venir dall' Isole fortunate in Spagna con le grana della Falaride.*

Falaride.
Zeopyrum. *Il Zeopyron vuol il Dodoneo, che sia il Kern, ò Drinkelkern, ò sia Kernsamen de Germani: Altri vogliono, che sia poco differente dalla zea, & altri, che sia il Scourgeon del Ruellio, simile all'orzo, qual s'vsa farne pane nelle carestie, di natura del pan d'orzo: com'è ancora il Zeopyron, gymnocry-*

thon, qual è vna spetie d'orzo scorticato, del qual se ne fà il pan di natura dell'orzo, & della ptisana, e nasce questo à noi nell'alti Alpi.

La Briza, qual Galeno dice esser simile alla Tiffa, nasce in Macedonia, e in altri luoghi di Grecia, di questo grano se ne fà pane di odor graue, e negro. Il Dodoneo vuol che sia vn semplice grano, qual nasce ne' sterili, e montuosi luoghi di Germania domandato Blicken, Santpeterskorn, & Einkorn, cioè semplice gran. Briza.

Il pan fatto del gran d'India, ò sia gran Turco, chiamato da Piemontesi mellica Turca, fà il pan dolce, è vn poco più caldo di quel fatto di formento, & è di sostanza più crassa, e viscida, perciò genera vn sugo crasso, qual facilmente può causar ostrutioni: Questo hoggidì s'vsa assai nel Canauese. Mais.

Del formentone se ne fà pane, e polenta per l'inuerno da gente pouera, massime vicino à gl'Alpi del Piemonte, e Milano: nutrisce mediocremente, non genera tanta ventosità, come i fagioli, & faue, mangiato cotto, con brodo di carne non è cibo ingrato, ne tampoco graua lo stomaco, come fà il millio. Formentone.

Il pan d'orzo à noi s'vsa ne gl'Alpi, è alquãto aspero; per non hauere tanto lentore, come il formento, e l'olyra, nutrisce meno del furmentaceo, & fà vn sugo più tenue, detergente, e refrigerante, & essiccante nel primo ordine, & è alquanto flatuoso: Il Mathiolo lo loda à quei che patiscono di podagra, il pessimo è quel fatto dell'orzo più picciolo. Orzo.

Quelli che viuono di tal pane viuono assai sani, come ancora quelli ch'vsano quel di secala, poiche per la loro acidità difficilmente si corrompe, non genera mali humori, e nutrisce poco.

Auena.

Il pan d'auena s'vsa d'alcuni Settentrionali, qual è alquanto amaro, non gusteuole, di mediocre nutrimento, tien mediocre luogo trà il pane astringente, e lubricante, e nell'altre sue qualità è simile à quel d'orzo: della grossa auena, com'è la grossa Alpina scorticata, ne fan polenta molto più sana di tutte l'altre, e così l'vsano assai in Sassonia in molte viuāde, se ben Galeno biasmi nel primo dell'alimenti, l'auena.

Riso.

Il pan di riso s'vsa di raro, mà difficilmente descende, astringe, & è opilatiuo, e ritiene in se le facoltà d'esso.

miglio.

Nell'Insubria, e nel Canauese, & alcune parti del Monferrato mangiano il pan, ò siano focaccie del miglio, qual mētre ch'è caldo, e desiderato da molti, mà diuenuto freddo vien in fastidio: il più lodato è il Veronese: e pan che poco nutrisce, & è refrigerante, vedi Gal. lib. Alim. 1.

Sorgo.

Il pan fatto della mellica, ò sia melega, da Toscani chiamata Sagina (perche ingrassa i porci) & d'altri sorgo, di raro si vsa nel Piemonte eccetuato nelle grandi carestie: è freddo, & astringente, nutrisce poco, tardi passa, e genera sugo crasso: Della farina se ne fà della polenta, qual da Gregarij si māgia co'l latte, e butiro fresco, e così resta più amicheuole: Si fà della medolla cauata da dieci internodij di sua cana, & vna spongia geirina insieme bruggiati, & aggiontoui 12. grana di pepe, di farina onc. 1. e il tutto mescolato insieme con sufficiente quātità d'oua, si formano sei placentule, e si cuocono sotto le feruide ceneri, & se ne dà vna vn giorno, e l'altro nō, andando à letto, per curar i strumosi, e per quelli che hanno il gosso, e non se gli beue appresso,

Placentule.

e questo si fà tre, ò quattro lunate, fin che siano guariti, & il Mathiolo afferma, che molti si sono curati con questo rimedio.

Si forma ancora pane del panico, è di simil natura quasi à quel del miglio, & hà l'istesso vso; nientedimeno, è di minor nutrimento, & meno astringe; perciò Galeno nel lib. 1. Aliment. così dice, panis, qui ex milio fit, & panico, exigui est alimẽti, & frigidus: ac præter id, tùm præaridus, tùm friabilis, cum nihil in sese habeat nec lentoris, nec pinguitudinis. Quare aluũ humẽtem dessiccat: porrò miliũ ad osa est panico pręstantius, suauiusque editur: ad hæc concoquitur facilè, ventrem minus sistit, ac magis nutrit.

Panico.

Se ben la grana del Gramen Manne, del Dodoneo, non se n'habbia notitia à noi, nientedimeno s'vsa in Boëmia cotto co'l brodo grasso, come facciamo noi il Riso, e dicono ch'è vn cibo gratissimo al gusto. Nasce questo seme spontaneamente in alcuni luoghi d'Italia, Germania, e Boëmia, e si semina in Carinthia, e Goritia.

Gramen Mãne.

Nell'isola di Malta mescedano per far farina co'l grano la Falaride, da loro domandata Cuneno, per farne pane; È questo seme di parti sottili, e calde; perciò si da commodamente à gl'affetti della vessicca, & per la pietra. Questo seme è chiamato da Massiliesi formento di Canaria.

Cuneno.

Delloglio, & loglio seluatico, domandato da Greci φοίνιξ, *Triboli, Cardi seluatici, Lappa rustica, e Rubi, quali rendono morboso, il formento nõ ne tratterò quì, se ben Simeon Sethi faccia mentione del loglio nel suo trattato de cibi, mà questo più tosto scriue per schifarlo; per causar vbbriacchezza, vertigini,*

L'oglio.

tigini, & altri graui danni, che per vsarlo: pessimo, e ἐρυσίβη, ò sia l'vstilagine da Francesi chiamata Brulure, e da Piemontesi gran morro, e da Plinio Rubigo, qual fà il pan negro.

Lupini.

Il pan de Lupini dolciti nell'acqua fatto nel tẽpo di gran carestie poco nutrisce, riempie de flati, e crudità.

Il pan poi de tutti i legumi ritiene in se le qualità d'essi, mà sono tutti di difficil digestione, mà sono meno nociui mescolati co'l formento. Come dice Galeno della Vicia, e dell'Affaca, che generan sangue melanconico, e che stringono il ventre.

Vicia, e Afaca.

Orobo.

L'orobo vuol Galeno, che sia di mal nutrimento, e che il più lodato sia il bianco, e poi il gialdeggianto, e che perde la in soauità cotte due volte: Il simile fà l'Araco, ò sia Faua seluaggia, qual difficilmente si digerisce, e dura di sostanza, e tardi si cuoce.

Araco.

Seme di papaueri.

Dice ancora il prefato Galeno, che aspergeuano gl'Antichi sopra il pane, il seme de papaueri, massime de' bianchi, per conciliar il sonno: vtile per le destillation del cattaro sottile, & e molto refrigerãte. Dice ancora, che faceano delle placentule co'l mele, del Sesamo, qual souerte lo stomaco, e per esser oleaginoso, e tardi si digerisce: genera vn pingue alimento, & è ancor di grasso sugo, e tanto questo come l'erysmo co'l pane ꝑ il loro calore eccitano la sete.

Sesano.

DEL RISO. Cap. LXXIV.

Riso.

IL riso, è caldo, e secco più che il formento; mà propinquo al temperamento, & è di molto nutrimento, declina alquanto alla siccità: mà cotto co'l latte, & oglio d'amandole, & zucca-

Qualità.

ro, & macerato prima nell'acqua di aremola, è di maggior, & meglior nutrimento. Accresce la materia del coito, & ingrassa il corpo, & se sarà cotto con acqua chiara, constringe il ventre. *Virtù.*

Il mangiarne di cõtinuo, & il suo superfluo vso, nuoce à quelli che sono vsi hauer dolor di ventre.

ANNOTATIONI.

Non si ritroua cibo più commune, in tutto il Mondo, ch'il riso, tanto vsato in mare, come in terra: si mangia co'l brodo di capon grasso, ò vero col latte, & è cibo di grã nutrimẽto. Arrostito prima, & cotto in minestra, è buono à dyssenterici. Della sua farina, con la polpa bianca di capone, & acqua rosa, latte, & zuccaro, & vn poco di muschio: se ne fà vna viuanda assai vtile à tisici, ettici, & consumati. La sua farina fatta grossamente, biancheggia le perle, frecandole con essa. *Vso del riso.* *Bianco mangiare.*

PISANELLI.

Quello, che hà li granelli lucidi, e trasparenti, à guisa di perle, che sono detti Margaritini, e che nel cuocere crescono. *Elettione.*

Gioua mirabilmente all'ardore dello stomaco, & accresce lo sperma, e sana i flussi del corpo. *Giouamenti.*

Nuoce à quelli che patiscono i dolori colici, perche per la sua viscosità tardi discende à basso, & genera vn poco di vento. *Nocumenti.*

Cuocẽdosi con latte di vacca, ouero di mandole dolci, ponendoci sopra il zuccaro, altri li cuocono con l'oglio di amandole dolci. *Rimedio.*

E caldo nel primo grado, secco nel secondo: mà temperatamente, secondo Auicenna, & Rasi. *Gradi.*

Tempi, Età, Complessione. E buono l'inuerno, per quei che sono gio-uani, e che molto si affaticono: mà è cattiuo per i vecchi, & per i flemmatici.

Il Riso si semina in terreni humidi, e paludosi, & se si cuoce ne i brodi delle carne graße, nutrisce più, e diuiene molto aggradeuole al gusto. Astringe il corpo, e sana i flussi, massime la sua decottione posta ne i cristeri. Egli è cibo temperato, nutrisce assai, & ingrassa il corpo. Quando si cuoce con l'aglio, ò co'l butiro; perde la virtù costrettiua: gioua à i dolori dello stomaco, e delle budella: cotto co'l latte nutrisce molto più, mà longamente vsato fà l'opilationi: Chi si laua con l'acqua del Riso, leua le lentigni, e si fà bella la pelle. Si deue il Riso lauar prima molto bene, e poi infonderlo, nell'acqua, e cuocerlo come s'è detto. Il Farro è più humido del Riso, e da megliore nutrimento di tutti gli altri grani. Augmenta il calor naturale: mà essendo cibo grosso; conuiene à quei che durano fatica. Il Farro d'Orgio è ottimo per gl'infermi.

Della virtù del Riso mi riferisco à quanto ne hà scritto l'auttore, poiche l'altre sue virtù, che si troua hauere, non sono necessarie di descriuerle nel presente trattato, oltra che non sono molte, ne di tropò bisogno; Dirò solamente, che fattone empiastro, & posto sopra la durezza delle mammelle alle donne, le guarisce.

DE ROBIGLI. Cap. LXXV.

Robigli. SOno i Robigli specie de legumi, quali volgarmente si chiamano Piselli, sono freddi nel primo, & sono trà la frigidità, & siccità di *Qualità.* mediocre

mediocre temperamento. Sono di picciolo nutrimento, generano mal sangue. Nuocuono a i nerui, & non solamente generan ventosità, come la faua; mà mondati generan meglior nutrimento.

Nocumenti.

Il suo brodo è vtile contra la tosse, & del dolor pongitiuo nel petto.

ANNOTATIONI.

I Piselli si mangiano co'l suo guscio, bolliti prima, & indi conditi co'l butiro; & vn poco d'aceto, & incitano l'appetito; mà sono flatuosi. Fuori della loro guscia, si cuocono co'l brodo ben grasso, & specie arromatiche, & non sono di mal nutrimento. Quelli che sono secchi, sono come gl'altri legumi flatuosi.

Piselli.

Il brodo lubrica il ventre, & specialmente, quando si prepara con l'acqua, & oglio. Dios. nel lib. 2. c. 140. loda ancora quelli della medica. Id siccatum iucundi saporis gratia conditaneo sali admiscetur.

Brodo di piselli lubrica il ventre.

Dice Galeno, che tẽgono mezzã luogo nel nutrire trà i facili, e difficili da digerire: il simile trà q̃lli che tardi, e presto passano, trà i flatulenti, e non flatulenti, trà quelli che molto, e che poco nutriscono, e che non han manifesta qualità effetrice, e che sono trà l'acri, e austeri, trà l'acerbi, salsi, amari, e dolci.

Che siano freschi, teneri, non toccati da animali, e che siano senza vermi.

PISANELLI.

Elettione.

Sono grati al gusto, risuegliano l'appetito, nettano il petto, & sanano la tosse, & fanno buono nutrimento.

Giouamenti.

Nuocono à quei che hanno i denti deboli, e generano ventosità.

Nocumenti.

Rimedio.

Se si cuocono con sale, e con molto oglio, ponendoci sopra pepe, e sugo di frutti acetosi. mà l'oglio di amandole è il suo condimento.

Gradi.

Freddi nel primo grado, & humidi temperatamente.

Tempi, Età, Complessioni.

Sono buoni ne' tempi caldi per i giouani, & per i colerici.

I Piselli non sono molto differenti dalle faue, mà fanno venire sospiri, & inducono strane meditationi. Nõ si digeriscono troppo presto, mà generano lodeuol nutrimento, e muouono il corpo cuocendosi secco la bieta, ò altra herba emolliente. Giouano all'asma, alla tosse, & à tutte le infermità del petto, cuocendosi seco l'oglio di amandole. Bisogna che siano ben cotti, acciochè perdano il vento: mà si hanno da mangiare senza la scorza, l'estate, ne i tempi, paesi, e complession calde.

De' Piselli, hauendone scritto il Pisanelli tutto quel, che notabilmente di essi se ne troui scritto, non occorre scriuerne di più, se non che nuocono à i nerui, & non generano tanta ventosità, come la faua. Il suo brodo è buono contra la tosse, & la liscia fatta della loro decottione purga la rogna della testa, & la tigna.

DELLA RAPA. Cap. LXXVI.

Rapa.

Qualità.

Virtù.

LA rapa, è calda in secondo, humida nel primo, & trà l'altre radici, & herbe è di facil digestione, & di assai nutrimento, se ben che generi molle, & flemmatica carne; per la sua inflane, &

tione, & ventosità, laonde augmenta il coito, & augmenta la sua materia, ingrassa il corpo, & propriamente quando si getta via l'acqua, di sua prima decottione, & si ricuoce nella seconda, & acquista temperanza della prima sostanza, & genera mezzano nutrimento, trà il buono, & il male, & s'ancora la seconda acqua sarà gietata, & recotta nella terza, con carne grassa, è condita con buone spetie, è megliore; & si rimuoue la sua ventosità. Quelle che non sono ben cotte, generan vẽtosità, & ostrutioni del corpo.

Virtù.

Nocumenti.

La rapa ancora fà vrinar assai, è buona contra l'ardor dell'vrina, & estingue la sete.

Il nauone nutrisce poco, & è inflatiuo. Dios. lib. 2. cap. 104.

ANNOTATIONI.

La radice della rapa, è vsitatissima ne' cibi in Piemonte, & in molti luoghi di Sauoia se ne troua, che pesano 50. libre e più, se si deue dar credẽza à Carlo Steffano: à noi vengono belle à Iurea, come ancor verso Liuorno in Monferrato, & iui sono dolcissime.

Sono buone le loro foglie teneri, cotto co'l brodo grasso, & pepe, & prouocano l'vrina; mà di poco nutrimento.

Del seme della rapa seluatica, se ne fà oglio per le lucerne, come ancor del falso miagro del Mathiolo, e giandi.

PISANELLI

Elettione.

Che sia tenera, nata in luoghi grassi, & colta in tempi freddi, dopò cauata dalla terra, lon-

gamente si conserui, perche cosi perde la ventosità.

Giouamenti. Dà assai nutrimento, accresce il coito, fà vrinare, & è mirabile in illuminare gli occhi, & fare buona vista.

Nocumenti. Genera ventosità, & acquosità nelle venne, & opilatione, ne i porri, & è di tarda digestione, e tal'hora mordica il ventre.

Rimedio. Si ponga nell'acqua fredda, e due volte si cuoca: e buttate quelle acque, poi si cuoca in brodo di carne grasse, co'l fenocchio, e spetie.

Gradi. E calda nel fine del primo grado intensamẽte, & humida nel primo, secondo la dottrina degli Arabi.

Tempi, Età, Complessioni. E buona ne' tempi freddi per tutte le età, è complessioni, eccetto per quei che patiscono ventosità.

Le Rape per esser buone, bisogna che sentano il gran freddo, e però i poëti le chiamorono Brumalia, & gaudentia frigore Rapa. *Plinio dà il primo luogo à quelle del contado di Norcia. Le rape, & Nauoni, con tutto che siano diuersi di colore, e di forma; sono però dell'istessa spetie, e di qualità poco differenti. I Nauoni sono vn poco più pettorali, mà tutti accrescono il coïto, e generano ventosità. La rapa riscalda le reni, mà fà gonfiare il ventre, nutrisce più presto molto che poco, mà è difficile da digerirsi: eccetto se si cuoca assai, e ci si pongano spetiarie, & herbe calde, che cosi diuenta megliore. Cruda è nemica allo stomaco, lo mordica, & non si digerisce. Quei che le vogliono mangiare arrostite, per conciarle poi con aceto in salata, non le pongano sopra i legni accesi, ou'è il fumo, perche acquistano qualità suf-*

focante

focante: mà le cuocano sopra le bragie, ò carboni infocati.

La rapa, oltre che fà vrinare assai, gioua mirabilmente all'ardor dell'vrina, & estingue la sete. La sua decottione è molto buona per lauar' i piedi à i podagrosi. In oltre hò prouato più volte, che la rapa minutamente pesta, & posta incontinente sopra la scottatura del fuoco, leua subito la crescenza del fuogo, & mitiga il dolore, & lo guarisce, massime se subito dopò fatta la scottatura, vi si metterà sopra ben pesta, mutandola spesse volte.

Vale ancor la rapa à serrar le fessure, che si fanno l'inuerno alle mani, & piedi per il gran freddo, & à quelle enfiagioni, che vengono alle gionture delle dita, se si pigliarà la rapa, & si cauarà da lei la parte di dentro, empiendola poi di cera, & d'oglio rosato, con farla cuocer sotto le cenere, lasciandola poi raffreddare, & di quello vnguento s'vngeranno le parti lese.

Si può ancor far'acqua di rape tagliate minutamente, & della scorza, per prouocar l'vrina, & spegner fuori il sudore.

Quella è ancor vna spetie di rapa, che noi mangiamo la primauera in insalata chiamata rapõzoli: i quali altra vtilità non portano alla medicina, se non ch'vsandoli per in salata, prouocano l'appetito, & credo, che mangiati cotti à lesso con butiro, prouocano il latte alle nutrici, oltra di ciò questi medesimi mescolati con farina de' lupini, & pesti, leuano le macchie della pelle, & l'acqua lambiccata fà bella la faccia.

Gallina. Raponzoli.

DELLA RVTA. Cap. LXXVII.

Ruta. Qualità.

SI dice, che la meglior ruta, è quella che nasce appresso al fico. La fresca è calda, & secca nel secondo; mà la secca hà queste qualità nel terzo. Il suo vso è propriamente nell'insalata: conforta la milza, il stomaco, ventre, & dissolue la sua ventosità, aiuta la digestione, & induce l'appetito. Gioua alla strettura del petto, acuisse la vista, gioua alla paralisia, e alla freddezza de' nerui. Scazza dalla bocca l'odor dell'aglio, & delle cipolle, amazza i vermi, & rimuoue il desiderio del coito, & desicca, & taglia la sua materia.

Vso. Virtù.

Il suo sugo beuuto resiste à tutti i veneni, & come di sopra habbiamo detto: con la noce mangiata, è vtile nel tempo di peste, & ad ogni veneno. Il continuo vsarla è male, & pericoloso; perche si deue mangiar moderatamente, & diligentemente guardargli dentro, che con essa non si mangiano certi vermicelli verdi, quali al tempo della Primauera sogliono venir nelle foglie, quali per la somiglianza ch'hanno con le foglie, & del suo colore, difficilmente si conoscono; perche sono mali, & producono venenosi effetti.

Nocumenti.

ANNOTATIONI.

Vso.

LA ruta s'vsa più per medicina, che per cibo, se ben alcune Donne ne fanno fritelle in mezzo il pane con l'oglio, & sale nella Primauera. E

vtile

vtile à figliuoli, per amazzar i vermi, & il simile fà il suo oglio vntandogli il ventre, & leua il dolore.

Il seme consuma la milza, & lo sperma.

DEL ROSMARINO. Cap. LXXVIII.

E il rosmarino specie d'olibano, per hauer l'odore dell'incẽso biãco. Il suo vso è ne' salsamẽti, ò insalate, ò fritelle, & p dar odor alle carni, che si rostiscono. Il suo fior si chiama anthos, & entra nelle cõfettioni cordiali. Letifica il cuore, apre l'ostruttioni del fegato, & della milza, risolue le ventosità dell'interiori, & conforta il ceruello; se per frigidità fosse debilitato.

Rosmarino.

Vso.

Virtù.

ANNOTATIONI.

IL rosmarino coronario, s'vsa più per condimento, che per alimento, & del suo fiore, se ne fà conserua, qual gioua alli affetti del cerebro, & stomaco freddi, & conforta il cuore, & aiuta la digestione, e conforta le parti neruose: di questo fiore, se ne fà il mel Anthosato, qual gioua grandemente à preparar gl'humori freddi. Vtili sono ancor ne' condimenti le foglie di lauro, thymo, satureggia, & hanno l'istesse qualità, di scaldar, & assottigliar il sangue.

Rosmarino.

DEL SPINACCHIO. Cap. LXXIX.

IL Spinaccio è freddo, & humido nel primo: se ben ch'alcuni dicano, che declini al temperamẽto: hà virtù lauatiua, & astersiua, & refrattiua della colera, sono conue-

Spinaccio.

Virtù.

nienti alla gola, all'asprezza dell'aspera arteria, al petto, al polmone, al fegato, & allo stomaco. Sono di buon nutrimento, & sono megliori, che l'Atriplici. Giouano propriamente à colerici, & sanguigni.

ANNOTATIONI.

Spinaccij.

Atriplice.

Non erano conosciuti, gli spinacci appresso gli Antichi Greci, ma si ben da gl'Arabi, se ben contendi il Manardo, che l'atriplice, & spinaccio siano le cryssolachane de' Greci. Ilche come dice il Mathioli, può eßer vero, nell'atriplici; mà non già ne' spinaccij, che sempre verdeggiano.

Nel Piemonte si mangiano tutta la Primauera, & massime nella quadragesima, conditi con l'oglio, ò vero con butiro, facendone diuerse viuande, hor cotti nell'acqua, hor da se soli nella padella, e cosi sono giudicati megliori; per esser assai humidi, & il correttiuo di sua humidità, è il pepe, & zenzero. Sono ancor vtili all'ardor dell'vrina, & lubricano il ventre, & il suo superfluo vso incita nausea, & alcuna volta vomito, come pur fà l'atriplice, e bolito, e sono flatuosi, e muouono il corpo. Galeno, e Dioscoride dicono, che si mangiaua ancor il solatro hortolano.

Virtù.

Atriplice.

PISANELLI.

Elettione.

Che siano teneri, nati in terreno ben coltiuato, & grasso; che siano vn poco bagnati dalla pioggia.

Giouamenti.

Allargano il petto, e giouano alla tosse, rinfrescano i polmoni, muoueno il corpo, e mollificano la gola.

Nocumenti.

Generano molta ventosità, nuocono à gli

stomachi freddi, e generano vn'humore acquoso.

Se si cuocono nella padella, senza acqua nell'istesso loro liquore, & poi si condiscono con oglio, pepe, e sughi acetosi, & vua passa. **Rimedio.**

Sono freddi, & humidi nel primo grado. **Gradi.**

Sono buoni, quando si possono hauere, e giouano à tutti, massime à i giouani, & à i colerici. **Tempi, Età, Complessioni.**

Lo spinace, è herba nuoua, non conosciuta se non da' moderni, la qual nelle frondi, nel fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Seminasi il mese di Agosto, e di Marzo e nasce il settimo giorno con le foglie prima triangolari, le qual à poco à poco poi diuentano sagittali; fanno il gambo alto vn gomito, concauo dentro, tenero, e fragile; Nascono in luogo ben coltiuato, e grasso, curandosi poco del verno, & del freddo. Sono di due sorti, maschio, e femina, la qual da questo si conosce, che non fà seme. Alcuni vogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrotta la voce da Spagnaci siano detti spinacci; ilche é falso, pche in lingua Arabica sono detti † spanacli da Serapione. Mà io credo che siano stati chiamati spinacci da noi Italiani, perche hanno il seme spinoso. Il suo sugo beuuto sana le punture de' scorpioni, e l'herba pesta si pone sù la puntura.

A coloro, i quali hanno la voce, ò l'anelito impedito, giona l'vso de' spinacci, & à coloro, che tossono spesso, principalmente se la mattina si piglia vn brodo di spinacci cotti con butiro fresco, ò oglio di amandole dolci.

Se metterai qual si voglia sorte di legumi à mollo nella decottione de' spinacci, per vna notte, diuenta-

vanno di buonissima cotta. Gli antichi vsauano l'Atriplici, in luogo, che noi vsiamo li spinacci; ma sono spinacci di meglior nutrimento, che l'atriplice.

Atriplice.

DEL SENATIONE. Cap. LXXX.

Senatione.

IL Senatione il quale possiamo vsar nell'insalata, & mineſtre, nasce nelle fredde, crude, & ſtagnanti acque, & alcuni lo domandano peuer d'acqua, altri eruca d'acqua, ò lauari, ò crescione. Hà virtù calda, e secca, & fà ben vrinare, & purga la vessicca dall'arenelle, & rompe la pietra.

Nomi.

Virtù.

ANNOTATIONI.

CHiama il Senatione quì, il Sio del Mathioli, il quale è il volgar crescione de' Piemontesi, qual s'vsa tutto l'inuerno per l'insalate: Mà il senatione di Dios. è l'Herygeron de Greci, da Piemontesi chiamato dalla voce Francesa seneßon, ò vero semenzon, & nasce da se copioso ne gl'horti: vtile à maturar li absessi rebelli à venir à suppuratione, impiaſtrato c'ol butiro, & songia di porco: muoue il mẽſtruo alle donne, e i Fiammenghi lo mangiano nell'insalata, come ancor l'herba chiamata album-olus. Si vsa ancor nelle parti di Vercelli, vicino al Monferrato (massime à Crescentino, così chiamato dalla copia de' Crescioni, che vi nascono, qual fù fortificato dal Serenis. Duca Carlo Emanuel di Sauoia, p resiſter à Spagnuoli, quali dell'anno 1616. tẽtorono due volte di prẽderlo) vna specie de crescioni chiamata dal Mathioli. Sium verum, *& dà essi canuschia, nell'insalate*

Sium.

salate, & hà l'istesse qualità dell'altro sio, (Chiamato sio volgare, dal Mathioli:) mà è più arromatico, & è più caldo. In alcuni luoghi vsano ancora nella Primauera, le foglie tenerelle della lyssimachia siliquosa, ò vero salicaria, dalle foglie de' salici simili si chiamano salessetti, cioè piccioli salici; et non è ingrata, refrigera, & astringe. Ancora vien vsata l'anagallide acquatica del Lobellio, nell'inuerno per l'insalata, chiamata dal Dodoneo cepæa, & sium dal Fuschio, & l'vsano molto in alcuni luoghi, e la chiamano fauazzo, & hà l'istesse qualità del crescione, & gioua al mal scorbuto.

S'vsano ancor le ponte del raffano seluatico, quãdo sono tenerelle, & rompono la pietra, & scacciano l'orina, & è più potente ch'il raffano domestico.

Sono poi tenuti per delitie nell'insalate da grandi, i piccioli raponcoli, qual si mangiano la quadragesima: sono caldi, & humidi nel secondo, sono vn poco difficili al digerire, mà non grauano troppo il stomaco; se prima sarãno cotti nell'acqua: hanno le facoltà del raffano.

Dios. nel lib. 2. cap 130. loda ancor il gingidio cotto, è crudo mangiato, per lo stomaco, & muoue l'vrina: Dice ancora ch'il scandice mangiato cotto, è crudo, esser vtile allo stomaco, & ventre: & il simile la caucalide: qual muoue l'vrina. Dice Galeno nel lib. de Alimentis, che il Solarto nutrisce poco, e che gioua oue bisogna refrigerar, e astringer.

DEL SPARAGO. Cap. LXXXI.

SOno l'Asparagi, caldi, & humidi nel primo: se ben vogliono alcuni, che si accolti- *Asparagi.*

vicino al temperamento, è trà l'altre herb[e] il più nutrittiuo: augmenta la materia del c[oi]to, lubrica il vẽtre, & mitiga il suo dolore, [e] da le reni, & la vessicca: purga le renelle, pro[uo]ca l'vrina in modo tale, ch'il suo troppo vso fà spuzzare de' sparagi. Apreno l'ostruttioni d[el] fegato, & della milza, & dell'interiori, & n[on] sono molto congrui allo stomaco, & alcu[na] volta inducono abhominatione del cibo.

Virtù.

ANNOTATIONI.

Asparagi temperati.

Sono tenuti i sparagi temperati, come anco è [la] gramegna, adianto, & simili; perciò i M[e]dici gl'vsano in tutti gl'affetti interni, causati da qu[al] si voglia humore; perche doue bisogna aprire, apro[no], & leuano le ostrutioni senza manifesto calor[e] & doue bisogna astringer diuertono la causa morb[i]fica per le vrine. Simeon Sethi auttor trà Greci, più moderno, dice che i sparagi notriscono quasi c[o]me le carni di gallina: si mangiano cotti con l'ac[]qua, & s'acconciano co'l butiro, & vn poco d'ac[e]to, & pepe, e altri con l'aceto solo. Altri li man[]giano cotti co'l brodo di carni, & vn poco di pepe. Nella Lombardia si mangiano cotti nell'acqua, e po[i] co'l pepe, & oglio d'oliua.

Simeon Sethi.

I più saporiti sono quelli de gl'horti, & giardi[]ni, quali vengono per industria grossi, & li sel[]uatici, quali abbondantissimi sono nelle campagn[e] di Piemonte, massime di Murello, & ne' prati vi[]cini al Pò: sono più diuretici.

Vsano ancor in Piemonte, di mangiar certi aspa[]ragi, che non sono altro che vna spetie di ornitho[]galon,

Ornitg galon.

galon, di cattiuo ſugo, flatuoſi, & incitano il coïto. Dioſ. nel lib. 2. c. 136. coſi dice dell'ornithogalo, radix bulboſa cruda, & cocta manditur.

A modo de' ſparagi, ſi ſogliono mangiar quei di Malua teneri, mitigano l'ardor dell'orina; mà ſi reprime la ſua troppa viſcidità col pepe, & ſale: nuoceno allo ſtomaco, & ſi deuono mangiar inanti paſto. Le ponte tenerelle del ruſco hãno l'iſteſſe facoltà.

Malua.

Lodatiſſimi ſono le parte tenerelle, nella Primauera de' luppuli, calde, & humide: & purificano il ſangue, & aprono l'opilation del fegato, & della milza, & ſono calde nel ſecondo: s'acconciano come g'altri aſparagi.

Lupuli.

Dioſ. nel. lib. 2. c. 135. dice che l'orlanbache ſi mangia, come gli ſparagi cotto, come ancora crudo; perciò biſogna, che ſia pianta differente dal noſtro. Galeno nel lib. Alim fà ancor mentione delle ponte del Ruſco, della camedaphne, dell'oxyacantha detta da noi berberi; com'ancor della bryonia, & d'altre chiamate regij, ò ſia ἕλειψ, e dice, che notriſcono poco; mà che muouono l'vrine: fà ancor mention delle ponte tenerelle d'alberi, e frutici: e dice che le più celebri ſono quelle del terebinto, Vitice, Viti, Iõco: Roui, e Rouocane; e noi celebriamo quelle de Cedri, Limoni, e l'altri non ſi mangiano, come ancor il frutto della Roſa ſeluaggia, chiamato Cynorrhodon: qual aſtringe, e nutriſce poco. Dice ancora, che nuocono allo ſtomaco i palmiti, e che tutti i predetti ſono di poco nutrimento, e che fanno cattiuo ſugo, eccetto le ponte tenerelle de ſpini, quando ſpontano fuori di terra, e che queſte ſi mangiano cotte da ruſtici, ò crude con l'oglio, aceto, e garo, & che mediocremente giouano allo ſtomaco. In Piemonte

Orlanbache.

Ruſco.

vsansi le pionte tenerelle della pianta della zuc domestica, cotte con aceto, e oglio per vso de febri tanti.

Luppuli. PISANELLI. *Elettione.*

Quelli che all'hora spontano dalla pian senza hauere le frondi attorno, e che hanno fusto tenere, & non aspro.

Giouamenti.

Generano humore perfetto, & agguaglian gli humori, confortano, e ratificano tutte le viscere, e particolarmente fanno il sangue chiaro, & puro.

Nocumenti.

Nuocono quando si colgono con le frond e coi fusti duri, perche all'hora fanno dura digestione, & i teneri sono ancora vn poco ventosi.

Rimedio.

Perdono nella cottura ogni ventosità, e fanno cibi di virtù incolpabile, con gran beneficio di chi l'vsa, si mangiano cõditi con oglio & aceto communemente.

Gradi.

Nel caldo, & nel freddo sono temperati, ma sono humidi nel primo grado.

Tempi, Età, Complessione.

Sono buoni sempre, che si possono hauere per tutte le complessioni.

Luppuli.

I Luppuli non furono conosciuti da gli antichi, mà superano tutte l'altre herbe, che si mangiano, di bontà, di sugo: & particolarmente hanno questa proprietà, che rischiarano in sangue, e lo mondano, tirando à basso la feccia di quello in vn tratto, come fanno le tacchie nel vino, che portano al basso la feccia. Nettano efficacemente tutte le viscere, particolarmente il fegato; & è marauiglia, che essendo di tanta virtù, siano cosi poco vsati: che in vero il beneficio che apportano, è merauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, & in altri

paesi,

paesi Settentrionali, e con grandissima diligenza si coltiuano ne gli horti, perche senza i suoi follicoli nõ si può fare la Ceruosa. Plinio corsiuamente lo nomino Lupo-salictario. Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, aprono le opilationi; la decottione de i fiori, e de i follicoli sana gl'auelenati, e guarisce la rogna. Il suo siropo è miracoloso nelle febri coleriche, & pestilentiali.

Della virtù de' lupuli hauendone scritto l'auttor predetto assai copiosamente, non occorre al presente dirne di più per quanto importi l'vso commune d'essi; solo dirò con esso lui, che l'vso loro, è molto al proposito per gli hidropici. Il lor sugo, ouero le foglie trite, & con la farina d'orgio applicate al fronte di coloro, che patiscono dolor di testa per calidità, portano loro gran giouamento, & la decottione de' fiori si dà vtilmente à bere à gli auelenati, & à i rognosi.

SENAPA. *Cap. LXXXII.*

VSiamo la senapa, in mostarda, & sapori, è calda, & secca in fin del principio del quarto grado. Gioua alla tosse antica, & all'asperità del petto, taglia la flemma, & viscosi humori: mondifica l'humidità, che sono nella testa. Alcuni dicono che da quella si mondifica l'intelletto, e per sua calidità incita il coito.

Vso.

Virtù.

ANNOTATIONI.

SI mangia quasi tutto l'Autonno, & l'inuerno la senapa, acconcia con la mostarda, la quale reprime la sua acutezza, che non offenda. Della piccio-

Senapa correttiuo.

la ne vien in quātità in Cetalle, e nel Marchesato di Saluzzo, e si manda in diuerse parti. Si biasma la negra seluatica, grossa, qual amareggia, detta Arossena da Piemōtesi. Hà ancor simil qualità il seme di nasturtio, thalaspi, & napi. La bianca senapa, e più per vso de ornamento per le donne, che per medicina, e cibo.

Salse. *Tutte le spetie de salssa infiammano il sangue, augmentano la colera, nuocono à chi patisce difficoltà d'vrina: e giouano à quelli che hanno lo stomaco ripieno di molta pituita insipida, seccando, e detrahendo: incita gl'atti venerei tanto à giouani, come à vecchi, vedi il Giouio. Galeno nel lib. d'Alim. fac. fà ancora mention per vso de cibi dell'Horminio, qual dice, che tiene mezzan luogo trà il Cymino, e l'erysimo, il qual con l'irione gli scriue nel numero dell'alimenti; hoggidì vsati solo per medicina.*

Salsa. PISANELLI.

Elettione. Che sia fatta con herbe molto odorifere, come serpillo, menta, basilicò, aceto rosato, due garofani, pane arrostito, & vn poco di aglio per chi piace.

Giouamenti. Risueglia mirabilmente l'appetito, e fà mangiare con voglia, fà digerire bene il cibo, e taglia le flemme, che sono nello stomaco.

Nocumenti. Nuoce à i febricitanti, & à quei c'hanno stomaco ardente, massime se si mangia in gran quantità.

Rimedio. Mescolandoci buona quantità di sugo d'agresto, ò d'aranci acetosi, e mangiando cibi buoni appresso.

Gradi. E calda più è meno, secondo la natura dell'herbe, che ci si mettono.

Tempi, Età, Complessioni. Questa è stata ritrouata per suegliare l'appetito

tito ne i tempi ardenti, per ogni età, & complessione: e massime per i giouani.

La Salsa è sapor verde, è molto in vso per tutte le parti, e si mangia con le carni, per farle più grate al gusto; e l'estate massime, quando per souerchi caldi l'appetito è perduto, pare che molto si conuenga. Si fà in mille modi, mà Virgilio dicendo.

Allia, Serpilumq; herbas cõtundit olentes.

Pare ch'approui questa per la megliore. Alcuni vsano la mostarda, detta Mustus ardens, *qual non conuiene se non ne i tempi freddi, Si vsa anco l'Agliata, il sapor di Vua, il sapor di Visciole, la Peparata, & altri sapori secondo i gusti varij delle persone, e secondo i tempi.*

Descriue il Pisanelli varie, & diuerse sorti di salse, delle quali non parlando per hora, farò solamente mentione di quella, che si domanda mostarda, fatta co'l mosto, & con il senape, la qual essendo calda, & secca, prouoca l'apetito, purga il ceruello dalla humidità superflua, & apre lo opilationi della milza. Oltra di ciò l'empiastro fatto di senape, applicato alla sciatica, gli apporta gran giouamento, & fà vrinare, & à coloro, che hanno la lingua gonfia per humidità, fà mirabile seruitio; se sarà masticata: Vale ancora il senape trito, & poluerizzato à lauar le mani à coloro, che patiscono di pedicelli, ò di prurito in esse.

SEMENZA DELLA CANAPA. Cap. LXXXIII.

DEl seme della canapa, si pista artificialmẽte, & se ne fà vna massa, à modo di pillule, grande redutta, & si conserua buono tempo, *Seme di canapa.*

po, d'onde in alcune regioni se ne fà minestra, che molto scalda: graua il capo, nuoce allo stomaco, il suo vso non è lodato.

Nocumenti.

ANNOTATIONI.

Canapa.

IL seme di canapa, è dolce, & saporito; mà non s'vsa in Italia Questo fù mãgiato da Teutonici l'anno 1617. in Piemõte. Le sue foglie poluerizate, & tolte per bocca, fanno più dolce, & meno torbolẽta l'vbbriacchezza; perciò non è marauiglia, se le ponte, & semi erano mangiate da detti; soliti ad vbbriacarsi. Dice Plinio, Galeno, & Dioscoride, che vsato dissipa i flati; perciò estingue la genitura.

Virtù.

Il Mathioli dice, che fà il contrario nelle galline; perche le rende più feconde. Mangiato il seme largamente genera dellirio. Di simil natura è il Bangue d'indiani, e Galeno dice, che si mangia il seme d'agnocasto frutto, qual è di simil natura.

Bangue.

DEL SALE. Cap. LXXXIV.

Sale di due sorte.

IL sale tanto minerale, come artificiale, ò ritrouato appresso l'acque salse; perche è di molte maniere, quanto è più salso, tanto più è caldo: induce appetito, & per quello lo stomaco piglia, più volontieri il cibo, laonde la digestione si fà megliore; conciosiache il sale di sua natura aguzza la digestione, taglia la flemma, è crudi humori, & li perserua da putrefattione. Bisogna con moderanza vsar il sale. La gran

Virtù.

quan-

quantità, è più conferente, à flemmatici, & la minore alli colerici.

ANNOTATIONI.

Il Sale Petreo si ritroua in Calabria, & iui è molto vsato, come ancor in molti luoghi il Gemmeo, qual è puro, limpido, & più celebre nella medicina. L'artificial si porta di Francia: cioè di Heres Isole nel mediterraneo, da Berra, altre volte del Serenissimo Duca di Sauoia, restituita al Rè di Francia l'anno 1600.

Sale petreo.

Gemmeo.

Francia.

Il più lodato di questi, è il rosso, qual si porta d'Heuiza di Spagna à noi.

Sal di Spagna.

In Sauoia, & nella Borgogna, fanno il Sale d'acque thermali salse, & è assai buono. Mà molte sorti di sali ritrouo nelli Antidoti di Nicolao Alessandrino, i quali sono incogniti à noi.

Sauoia, & di Borgogna.

Il sale poi se ben sij essiccante ingraßa; perche conduce l'alimento alle parti del nostro corpo, & consuma le parti escrementitie, probibisce la putrefattione de gl'humori, irrita con la sua salsedine, la facoltà espultrice, & con la sua siccità robora la retentrice. Fà che l'acque thermali passino più presto, et è vtilissimo per il viuer humano: perciò gl'Aetyopi lo spendono in luogo di moneta, come ancor il pepe: ingraßa ancor le pecore, le rende feconde, & fà che habbino più copia di latte, & douenta più saporito.

Virtù.

SEMO-

SEMOLA. Cap. LXXXV.

Semola.

LA più lodabil semola, è quella fatta di formēto, & si fà così si laua prima il formēto bene, & dopò si secca; e seccato si rompe in parti grosse, & si frangie con la mola, & da poi si tritura in parte più minute, in modo che quasi ritiene il mezzo trà lo saricelo, & il fiore della farina, & di q̄lla habbiamo detto di sopra, che si fà meglior pane, che quello fatto di farina. La minestra di semola è di maggior, & meglior nutrimento, che l'amido, ò altra specie di farina.

Pan di semola lodabile.

Virtù.

Estingue il calore, e la sete. Gioua à quelli che sono di fegato caldo; mà più refredda la semola d'orzo.

ANNOTATIONI.

Semola.

LA semola di formento, si porta à noi di Sicilia, Sardegna, & Genoua, perche i formenti di Sicilia sono più bianchi, & più grossi di quei del Piemonte, Monferrato, & Lombardia. La semola acconcia come mostra il Benzo, è vsitatissima per il Piemonte à gl'infermi è temperata, facilmente si digerisce, e non graua lo stomaco; mà quella fatta d'orzo non s'vsa; mà si ben l'orzo mōdo, ò d'auena, che si domanda auena purgata, ò gruz d'auena, e cosi la domandano gl'Alpini, Chiamano ancora li Piemontesi semola, il seme del Blito rosso, grande; mà non sò con qual ragione, se non dalla somiglianza del seme, qual hà con la semola ordinaria, che si vende nelle speciarie.

Blitto maggiore.

Il Blitto biãco maggiore, & il roßo ſeluatico d'alcuni vien mangiato, bollito prima, & gettato via la prima acqua ſi cuoce nella ſeconda, & ſpecialmente i ſorcoli teneri, & così acconciano con l'oglio, & aceto, per vſo d'alimento; mà muoueno nauſea, & ſono quaſi dell'iſteßa qualità, ch'è l'Atriplice. **Blitto.**

DELLA SALVIA. Cap. LXXXVI.

SE ben vi ſiano di due ſorte di Saluia domeſtica, & ſelueſtre, nientedimeno habbiamo in vſo ſolo la domeſtica, ne' cibi, & è di ſecco temperamento, nel ſecondo grado. **Saluia.**

La ſaluia conforta il ceruello, li nerui, lo ſtomaco, è riſolutiua delle ventoſità, & apperitiua dell'oſtruttioni. Alcuni ſono che ingiuſtamente biaſmano la ſaluia; percioche d'eſſa ſi generã li roſpi, quali ſono animali venenoſi, & queſto è, che la ſaluia hà molti rami, pieni di foglie rugoſe, e groſſe, che fanno molt'ombra nell'eſtate, ſotto la quale li roſpi volontieri ricorreno; per la qual coſa gl'ortolani eſperti, piantano la ruta appreſſo alla Saluia, dalla qual ogni velenoſo animale fugge. **Virtù.** **Roſpi naſcono appreßo la ſaluia.**

ANNOTATIONI.

SI chiama Saluia, non dalla ſalute, che porta à corpi humani; mà perche poſta nelle viuande, in diffetto di ſale, ſuppliſſe in ſuo luogo: Come fanno in Piemonte, che la mettono in tutti i legumi, & nelli ſaporetti: e ne fanno fritelle, come del roſma- **Saluia perche così ſi chiami.**

rino

vino, inuolto nella pulte fatta di farina, & cotto nell'oglio.

Salnia rossa. Ne' paesi Settentrionali vicini al mare, se ne ritroua della rossa, massime nell'Inghilterra, & in Cãdia di quella che hà le bacche, la quale è molto odorata, & al gusto è soaue.

Saluia baccifera. La conserua de' fiori, è buona alli affetti freddi, & massime alle Donne.

PIANTE, O MESSE dal Benzo.

Betonica. LA betonica è vsata dal Castor Durante ne' cibi, & à noi in Piemonte s'vsa solo per medicina, ò vero d'alcuni è tolta, & si fà cuocer ne' brodi di carne per darlo à deboli, che patiscono infermità fredde della testa, e nerui: s'vsa le sue foglie tanto fresche, come secche, come ancora i fiori suoi: il sugo delle foglie pigliato al peso di tre onze, ò vero quattro purga, & gioua a' gottosi: la sua radice fà vomito: & il suo fiore conforta il capo, & tutte le gionture: vedi Antonio Musa, de viribus bettonicæ. Il suo sale fà tutti gli effetti dell'istessa herba: se ne fà ancora vino, come si fà dell'assenzo, per li sopradetti affetti. Nell'Inghilterra mangiano la prima il Tanaceto, & il Parthenio buoni alle Donne.

Virtù.

Arbuto. Il frutto dell'Arbuto, ò vero delle Cerase marine; sono acerbi, astringenti: offendono lo stomaco, & la testa; perciò se ne mangia poco; perche offendono. L'acqua destillata è buono perseueratiuo contro la peste, pigliandone al peso di tre onze, con la poluer dell'ossa del cuor del ceruo.

Le carobole si danno à mulli, & v'è ne in copia in Villa-franca di Prouenza, & questo è forsi il maggior reddito di quel luogo, & il suo decotto è gioueuole, per la destillation del catarro sottile, come referisce il Montano ne' suoi Conseglij, & destillate mentre sono ancora verde, quell'acqua, che se ne caua è buonissima, e perfettissima per restringer la natura delle Donne. Carobolle.

Et dicono, che del mele, ò sia liquore delle carobole cauato d'esse efficcate, ne condiscono il gengeuo, mirobolani, & noci moscate; mà gli Portughesi sogliono condir dette cose co'l zuccaro, & mele, & le mandano à noi così fresche. Fresche mouono il corpo, & la loro decottione gioua alla tosse, sono di cattiua digestione, & di cattiuo nutrimento. Virtù.

Della cedronella, o sij citronella, ò chalta de gl'horti, s'vsano i suoi fiori, buoni à confortar il cuore: giouano alla matrice, & alcuni vsano le foglie nell'insalate: hanno virtù balsamica; perciò sono chiamati fiori d'ogni mese; perche si conseruano senza patir ingiuria alcuna d'aria intate tutto l'anno, & fioriscono ogni mese. L'oglio suo è buono alle passion de' nerui. Kalta, ò cedronella.

Gli corgnolli, ò cornali sono freddi, & astringenti: sono di poco nutrimento; i più lodati sono i grossi, & negri ben maturi. Conferiscono à tutti i flussi del ventre, come fanno le sorbe, prune seluatiche, & simili; conditi si danno à febricitanti. Corgnolli.

Il Dragoncello hortense, ò sia dragone, è caldo nel principio del terzo, & secco nel primo: si mangiano le sue ponte teneri nel principio del pasto, per aguzzar l'appetito, si mette nelle salse, & nell'insalate: augmenta il coïto, conforta lo stomaco, & la testa, Dragoncello.

taglia

taglia la flemma, e perserua l'huomo dalla peste. La sua decottione gioua a' dolori de' denti, & gengiue, riscalda il fegato, e assottiglia il sangue; perciò nuoce à colerici, & sanguigni, & gioua à vecchi, & flemmatici: vsano ancor alcuni la ptarmica del Mathioli nell'insalate, & è di calda natura.

Ptarmica.

Dragone.

PISANELLI.

Elettione.

Che sia coltiuato ne gli horti grassi, che si adacquano assai, e si prendano le cime, & le frondi più tenere, mà non quelle che sono sparse per terra.

Giouamenti.

E la megliore herba, che si adoperi per fare il sapore, è cordiale, genera ottimo appetito, accresce il coito, e conforta mirabilmente lo stomaco.

Nocumenti.

Riscalda il fegato, & assottiglia il sangue, e però quei che sono di calda complessione non vsino di mangiarlo, ne in molta quantità.

Rimedio.

Mangisi in compagnia de i fiori della Boragine, con l'indiuia, ò con la lattuca, ò con altre herbe fredde, che cosi perde l'acutezza.

Gradi.

E caldo nel secondo grado intensamente, quasi che tocca del terzo, & secco nel primo.

Tempi, Età, Complessioni.

E buono ne i tempi freddi, per i vecchi, e per i flemmatici, mà nuoce à i giouani, & à i colerici.

Il Dragone herba non fù in cognitione de gl' Antichi; perche questa non è herba naturale, mà fatta artificialmente da gli hortolani, i quali per far quest'herba, pigliano il seme di lino, e lo pongono sotto terra dentro vna cipolla, ouero dentro vna scalogna. Con tutto ciò è herba molto aromatica, & i contadini hanno ferma, e ragioneuole opinione, che mangiata preserui dalla peste, e da ogni corruttione,

cosi interna, come esterna. Et per sanare le doglie fredde de' denti, e delle gingiue, la cuocono dentro il buon vino bianco, e quello caldo per vn pezzo tengono in bocca con felice, e presto successo di buon giouamento. Et in vero è molto cordiale, conforta la testa, e lo stomaco, tagliando le flemme, che ci troua dentro. Onde segue che muoua l'appetito valentemente, e che aiuti ancora il coïto. Ne' tempi caldi si mescoli con l'herbe fredde.

Quest'herba essendo in virtù molto simile alla ruccola, ò sia rocchetta, non si deue mangiar sola mà con lattuche, & altre simil' herbe, & per esser' herba nuoua, sin'hora non si scuoprono altre virtù principali, che le raccontate dal Pisanelli, saluo che stillata, & ridotta in acqua, perserua l'huomo dalla peste.

Forcerache.

Le forcerache, ò sia loto: e costrettiuo, si mangia fresco, & non secco, & gioua allo stomaco.

Mercorella.

La mercorella tanto maschio, come la femina nō s'vsa eccetto ne' brodi per soluer il corpo, specialmente cotta con l'oglio, & sale, ò mangiata con l'aceto nuoce, & debilita lo stomaco, & le viscere: s'vsa il suo melle ne' seruiciali, il simile fà la cynocrambe.

Mirabolani.

I mirabolani si portano conditi dall'Indie Orientali, i manchi solutiui sono gli emblici, e poi gli kebuli, & si danno inanti al pasto conditi, per chi patisse relaßation di stomaco, e ventre: si portano ancor conditi, i bellereci di facoltà simili à' kebuli: di rado si vēgono cōditi, i citrini, e negri: e noceno à chi patisse d'opilation di fegato, e milza: chiamano in Piemonte mirabolani certi pruni simili alla loro fatezza, & hanno virtù dell'altri pruni.

Noce d'India.

La noce d'India è calda nel secondo, humida nel primo: si lodano le fresche, & quelle di Portugallo,

 se ne

se ne fà oglio, & condimenti per l'augmento dell sperma, & p far fecõde le donne: Giouano alla tosse vagliono al petto, alla raucedine co'l iulep iuiubino: la polpa ingrassa, è buona a dolori colici, à paralisie, al mal caduco, al tremore, à tutte l'infermità de nerui: il liquor di dentro mitiga il dolore delle morici, & delle podagre, & le gomme galiche: il Durando dice, che cotta dentro vna gallina con pignoli, & pistacchi, & canella: mangiandosi poi il tutto fà ingrassare i magri, aggraua lo stomaco, quantunque non generi cattiuo nutrimento. Si mangiano cotte con buone carni.

Frutto del faggio. Il frutto del faggio, detto orbache, hà in se qualche calidità, & astrettiuo; la sua animella è dolce, & di grato sapore, massime a' ghiri: la più lodata è la fresca. Dice il Durando, che i nocioli del faggio mitigano i dolori delle reni, & cauano fuori le pietre, & le renelle: de i frutti s'ingrassano i Porchi, & altri animali, & molti si sono sostentati con detti frutti ne gl'assedij, & i Sorzi vengono à schiere insegnati dalla natura, à passersi nelle selue, con detti frutti: sono astringenti, & fanno stitico il corpo.

Di simil natura dice Galeno, che sono i frutti di Quercia, elice, corno, comaro, rouo, caneroua, acherdo, ò sia achras, ch'è il pero spinoso, ò seluatico: l'agricoccymelo, che nuoce allo stomaco, e fà dolor di testa. Dice che tutte le giandi nutriscono al par de frumentacei: ma che tardi passano, e che fanno sugo crasso, e sono di difficil digestione: biasmo il Μιμαιχυλος, e la castagna.

Origano. Oltre le predette piante, si suole mangiar in Piemonte, il volgar origano ne' condimenti, come ne' sanguinazzi di Porco, e Anchiode, & altre viuade:

Giouan

Gioua alle passioni fredde delle viscere naturali, della matrice, & intestini, aiuta alla digestione; perciò se ne mette nella poluer digestiua: sono di simil natura l'altre specie d'origano, trago origano, nepitella, & pulegio, & d'alcuni ancora il serpillo si mangia, aggionto nelle herbe, & fà l'aceto forte: la poluer di satureggia s'vsa ancora dalle Donne, per le passioni fredde, & per leuar l'ostruttioni di tutto il corpo.

Nepitella. Pulegio. Serpillo. Saturegia.

Vsano poi la Primauera le Donne; per l'affetti della matrice, l'arthemisia nell'herbette, & torte, come ancora la menta greca, della quale ne mettono nelle fritelle fatte cō gl'oui. Il simile vsano per detti affetti con l'herbe la valeriana, e l'ortica tenerella, p gl'affetti del petto, & per muouer l'vrina, & la bellide, che gioua a' nerui.

Arthemisia. Menta greca. Valeriana. Ortica.

I fiori di Primauera, & delle viole s'vsano tal volta nell'insalata. La pimpinella s'vsa nell'insalate, & si macera nel vino, & rallegra il cuore.

Bellide primauera viole pīpinella.

Quella spetie più minuta, che si semina negli horti per l'vso dell'insalate, che hà le frondi picciole: mà d'intorno dentate, & i fusti rosseggianti.

PISANELLI

Elettione.

Mondifica le reni, e la vessica, prouoca marauigliosamente l'vrina, e caccia fuori le pietre, e le renelle: e posta nel vino rallegra il cuore potentemente.

Giouamenti.

E vn poco graue da digerirsi, rende il corpo stitico, & ad alcuni riscalda il fegato, & il sangue.

Nocumenti.

Si deue mangiare in insalata cruda, mescolata con altre herbe fredde, che gli leuano quel poco di caldo souerchio, che tiene.

Rimedio.

E calda, & secca nel secondo grado, &

Gradi.

secondo alcuni tocca del terzo.

Tempi, Età, Complessioni.

In poca quantità è buona sempre; mà particolarmente l'inuerno per i vecchi, e per melanconici.

La Pimpinella non è stata conosciuta da gli antichi, se non che i semplicisti la riducono sotto la spetie della sassiffragia, per la gran virtù ch'ella tiene di rompere, e cacciar fuori le pietre, e la renella dalle reni, & dalla vessica, massime quella seluaggia, che per puzzar di Beccho, si chiama Hircina. La domestica è singolarissimo rimedio contra la peste, vsando la sua decottione in acqua, ò in brodo, ò l'acqua lambiccata, ò l'herba cruda è secca in poluere: & empiastrata, e posta sui carboncelli, li sana subito, & però si adopra ancora valentemente contra tutte le passioni, e sincopi del cuore; perche consuma l'humore melanconico, chiarifica il sangue, e moltiplica gli spiriti vitali, massime infusa dentro il vino.

La pimpinella d'horto da noi in queste parti di Piemonte molto vsitata nelle insalate, presa in beuande, è singolar rimedio à restringer il flusso menstrual delle donne, & ogn'altra sorte di flusso di corpo, massime per disseccar le piaghe, & vlcere, applicandosi in forma d'empiastro. Di lei se ne fà gran conto in tempo di peste, Et il Corte medico famoso ne compone vn syropo contra le peste, & scriue, che l'vso frequente della Pimpinella, è ottimo preseruatiuo contra le malatie pericolose. Se metterai il fegato di vitello, ò di qual si voglia altr'animale inuolto nella pimpinella al fresco, lo conseruarai quattro, ò sei giorni, come se fosse scorticato all'hora dal corpo de gl'animali, Messa anco nel vino, quando si beue, lo rẽde più giocõdo, et dà cõforto al cuore.

Il

Il Coronopo, ò sia corno di ceruo, è buon per la passion celiaca. Vsasi da gregari il lepidio di Paulo nelle viuande, e fritelle, qual è di natura calda nel terzo, & s'vsa d'essi in vece di pepe, & chiamasi herba peuerella, buona alle sciatiche, come l'irion, & l'iberide, come dice ancora Dioscoride, ch'i Capadoci: vsauano nella ptisana la draba in luogo di pepe, vedi nel lib. 2. cap. 148 Altri hò veduto, che mangiauano nella Primauera il ranoncolo, secondo de' prati, senza alcuna offesa, & il simile le foglie del gran lapato, ò del rhabarbaro de' monachi; mà non sono lodeuoli: perche generan cattiuo sugo.

Coronopo. Lepidio. Ranoncolo. Lapato.

Altri fanno bollir quelle picciole teste, piramidali, bianche dell'equisetto, detto da Piemontesi scioglini, condite in vari modi, & sono astringenti. Vsasi ancora le foglie dell'Alsine, ò sia morsus galline, qual refrigera sommamente, & è di poco nutrimento.

Equiseto. Alsine.

Il frutto del terebinto, si mangiaua nel tempo di Dioscoride, come recita nel lib 1. c. 76. & dice ch'è buono à mangiare; mà che nuoce allo stomaco, scalda, muoue l'orine, incita venere, & beuuti co'l vino gioua al morso del falangio. Il Ravolfio dice che quel lo frutto è simile al pistacchio.

Terebintho.

In Palestina vsano le radici del legitimo secacul, come fanno in Europa del sessaro, & hà le facoltà della pastinaca. Dicono esser di simil natura l'eringio, & il poligonato, ò sia sigillo di Salomone, quali si mangiano conditi.

Secacul. Sigillo. Salomone.

Si vsano ancora i frutti del sicomoro, quali nascono tre, ò quattro volte l'anno alle caudici dell'albero, & si feriscono con l'ongia, ò coltello per farli maturare, si mangiano dalla vil plebe, particolarmente

Sicomoro.

in tempo di carestia, sono di pocchissimo nutrimento, & inimici allo stomaco. Di simil natura sono i frutti del fico Cyprio.

Ginepro.

La grana del ginepro, se ben Dios. dica che sia dolce nel mangiarlo: nientedimeno s'vsa più per medicina, che per nutrimento: scalda lo stomaco, & il petto. E' molto acre con poca dolcezza, e poca astrittione, nutrisce poco, mordica lo stomaco, riempie la testa, vnde escitansi i dolori: non irrita, ne tampoco astringe il ventre: muoue mediocremente l'vrine: il frutto del cedro, è alquanto più secco, duro, picciolo, e acre, non si conuerte in nutrimento, se non si macera prima nell'acqua: mordica lo stomaco, causa dolor di testa.

Frutto del cedro.

Sumach.

Dice ancora Diosc. nel citato loco à capi 124. che il frutto del Sumach, si spargea sopra le viuande, per quei che patiscono la passion celiaca, & la dysenteria. Come ancora à capi 128. dice, che il frutto del myrto tanto fresco, come secco dato ne' cibi, è vtile à chi sputa il sangue, & alle rosioni della vessica.

Myrto.

Lotto.

Dice poi che il frutto del Lotto albero, è grosso vn poco più del pepe, dolce e grato ne' cibi: non graua lo stomaco, & astringe il ventre.

Nel giardino dell' Eccellētiss. Alessandro Medico in Vercelli, vi sono gran quantità d'alberi del lotto, che sono molto dolci, & maturano nel fin dell' Autonno: sono detti frutti quasi simili a i sebesten.

Laserpitio.

Scriue Dioscoride nel lib. 2. c. 76. che vsauano ancora gl'antichi il laserpitio; cosi dicēdo. Cyrenaicus, cum quis degustarit, humorem toto corpore ciet blandissimo odore, adeò vt ne os quidem gustanti, nisi paululum spiret: & della sua radice cosi

te così disse. Radix ex calfacit: in cibis egrè concoquitur, vesicæ noxiat.

Scriue ancora il Garcias, che gli sacerdoti dell'Indie Orentiali, purgano l'Assa in tal maniera, che l'vsano per condimento principale in tutti i cibi, & il Clusio dice, che vn Rè Indiano la domandaua cibo de' Dei.

l'Assa.

In Verona sono vsitatissimi i Dolzolini, c'hanno sapor di castagne, chiamati trasi dolce, il quale è vn cypero esculento, & di dette radici contuse, & macerate nel buon brodo di carne, & indi spremute per vn panno di lino, se ne fà vna beuanda buona per le passioni del polmone, & del petto, & gioua grandemente alla tosse: gioua all'ardor dell'orina, & alla dysenteria; cotte le carni nell'acqua ferrata prima. Alcuni sono di parer che l'vso di queste radici sia gioueuole per incitar l'vso venereo.

Dolzolini.

Ritrouo ancora, che non si sà il certo che cosa sia il Bulbus exculentus *di Diosc. e di Galeno nel lib. Alim. facult. tanto celebrato nelle viuande; perche notrisce molto, & incita venere, laonde scrisse Martiale.*

Bulbus esculentus.

Cum sit annus coniux, & sint tibi mortua membra.
Nil aliud Bulbis, quàm satur esse potes.

Perciò cōcludo, che per il Bulbo esculento, & domestico, habbiano gl'antichi inteso varie specie di piante domestiche, e seluatiche, e queste sono di molte specie, trà le quali il maggiore del Dodoneo, & ancorà il suo minore chiamato Hyacinthus dal Mathiolo intendo, che si māgiano cotti in certe parti della Grecia, & nell'Apuglia: mà in Piemonte non si mangiano alcuna specie di Hyacinto, ne tampoco l'aspho-

delo di Galeno, qual scriue nel lib. de Alimēt. facultatibus, ne tāpoco le radici di Narciso, & Tulippi qual intendo che sono mangiate d'alcuni Belgici.

Satyrioni.

Gli satyrioni, & i testicoli di cane di tutte le specie non s'vsano eccetto conditi, per i debili, smagriti, & perchi desidera vsar assai il coïto; perche confortano le membra spermatiche; & augmētan la materia del coïto: l'eryngio si condisce ancora per questo effetto.

Al contrario poi fanno molti altri, & massime nell'estate; che mangiano il seme de' papaueri bianchi, per reprimer venere, & per conciliar il sonno, & si mangia fresco: il suo latte mitiga l'ardor dell'orina, & l'infiamaggion della matrice, & il suo oglio gioua al rossor della faccia.

Carlina.

L'vmbelle, ò capitelli della Carlina, detta dal Mathiolo chamaleone bianco, & da nostri Alpini chiardosse: si nettegiano dalle pungenti spine, & fiori, & si piglia la parte di mezzo tagliandola in fette, come si fanno le rape, & da esse ne resuda vn liquore lacteo, lento, & tenace, che à pena si può leuare, & detti ecchini cosi tagliati, si cuoceno nel buon brodo, & si mangiano, & sono molto soaui al gusto, & più soaui assai di quelli de carchiofi, & cardi, & questa viuanda è assai commendata alla tauola di S. A. Sereniss. di Sauoïa: si mangiano ancor acconci in varij modi, cioè col butiro, sale, & pepe, & cosi essendo di continuo mangiato questo echino, & che non fà alcun dāno il suo liquore chiamato goma Ixia da Greci venenata, si deue cōcluder, che i nostri de gl'Alpi sono innocenti; mà quei di Grecia, ò che sono mortali, ò vero che la conditura, & il fuogo gli corregono la mala loro qualità. La radice s'vsa contro la peste, & morbi maligni, & per amazzar i vermi à figlinolini;

lini; se ben sia dolce. Amazza i Cani, & i Porci, & i Ratti.

Le vmbelle della pianta massima tenerelle, s'acconciano ancora in simil maniera: sono però di poco nutrimento.

Pianta massima.

La barba di becco, detta da Piemontesi barbaboc, è mangiata da figliuoli, mentre che hà il suo sorcolo tenerello, & ancora cotto si condisse come i sparagi, è di sapor dolce, & Theofrasto la numera nel lib. 7. cap. 7. dell'hist. delle piante, nel numero dell'herbe, che si mangiano. E calda, & humida temperatamente. Alcuni hanno pensato, che habbia l'istesse facoltà della scorzonera di Spagna, la quale resiste à veneni, & morsi de serpenti venenati, & si condisce la sua radice, per questo effetto: vsano hoggidì in Piemõte nell'insalata nell'inuerno, la radice della sassifica, cotta, come si fà la radice di cicorea, & è dolce, & molto dellicata, & hà le virtù della barba di becco: ancora questa vien tolta d'alcuni per la scorzonera, & così la spendono per tale i Medici d'Asti, & il Signor Conte di Luserna, & l'acqua fà effetti mirabili. Della barba di becco così scriue Diosc. nel lib. 2. c. 136. Herba esui apta est.

Barba di becco.

Scorzonera.

Sassifica.

Nell'Italia s'vsa ancora il melantio, ò sia nigella odorata, & massime la citrina ne' condimenti, & nelle placentule, che si fanno di pasta, aggiongendoui della senapa: è calda, e secca nel terzo ordine, & aiuta quei che difficilmente spirano.

Melantio.

La faua d'Egitto è à noi incognita, e quella depinta dal Mathiolo, non si sà che cosa sia: poiche essa è depinta col fusto cargo de frutti, ilche nega il Bellonio, dicendo hauer visto nell'Egitto la colocasia, chiamata faua d'Egitto, & nõ hauer potuto ritrouar al-

Faua d'egitto.

tuno (se benche vi nasca in copia in quelle parti) seme, ne frutto, anzi domandato al Cayro alli habitanti di questo frutto dice, che si risero di tal domanda.

Mà pur molti Greci fanno mentione di detta faua, & Aëtio la domanda ciborion. Il Clusio dice hauerla ancor veduta in Spagna; mà senza frutto: in sõma ritrouo, che la Colocasia, & l'Aro di Egitto esser tutto vna cosa istessa, com' ancora il loto de gl' Aegitij, la cui radice dice Theofrasto, che si domanda Corsium: mà lasciando queste diuersità d'opinioni dà banda, dico che la colocasia si mangia in quelle parti cotta, e cruda, & in quasi tutte le viuande, come facciamo noi le rape, & è di gratissimo sapore: nutrisce aßai la colocasia, & è gratissima allo stomaco; mà difficilmente si purga; per esser astringente, e anco flatuosa.

Ciborion. Corsium. Colocasia.

In alcuni luoghi ancora si mangia, come dice Dioscoride la radice dell' Aron, & le foglie si condiscono nell'aceto. In Cirene dice Galeno, che questa radice non hà acrimonia, anzi si mangia, come à noi le rape cotte, in alcuni altri luoghi si mangia prima cotta in due acque; per esser vn poco più acre, & dicono che la femina è più buona, che il maschio; per eßer questa più dura, & più difficile à digerire, come vuol Plinio.

Aron. Galeno.

In Italia, & in tutta l'Europa hà tanta acrimonia, che non si vsa, se non per vso di medicina. Dice ancora Diosc. nel lib. 1. cap. 98. che gli Egitij vsauano mastigar la radice del papyro, ingiotendo il sugo solamente, & gettauano via il resto.

Papyro.

I cauli teneri della bardana, si mangiano mondati dalla prima scorza amara co'l sale è pepe. Scaldano nel secondo grado, & sono buoni per gl'affetti del petto.

Bardana.

petto. Così si mãgiano anco i sorcolli del silibo, d'alcu ni chiamato impropriamẽte spina bianca, com'ancor così la chiama il Lonicero, & copioso nasce nelle ripe del Pò, appresso all'Inclita, antiqua Città, & centro dell'Europa Torino.

DE' TRITI. Cap. LXXXVII.

I Triti sono fili, ò coregie composte di massa d'azimo, sono caldi, & di superflua humidità: sono di dura digestione, constringono il ventre, & tardi descendono dallo stomaco. Generan ostruttioni del fegato, & di milza, preparano la preda nelle reni, & nella vessica, sono buoni contro la tosse, & il dolor del petto, & del pol-mone: generato da calidità, & chi desidera fug-gir il suo nocumento, deue cuocerli con buona carne grassa, & con oglio d'amandole, & pepe condito, & dapoi questo piglia menta, origano e calamento: e beua vino puro, e buono.

Triti.

Virtù.

Condimenti.

ANNOTATIONI.

I Tritti detti da Piemontesi tagliarini, quando sono fatti di semola, ò di pasta fermẽtata, & poi cot ti co'l buon brodo, non sono di cattiuo nutrimento, anzi si concedono all'infermi. Difficili sono à dige-rire li maccaroni, le lasagne di pasta non fermenta-ta, & altre simili sorti: mà se sono mangiate co'l vi-no potente, si digeriscono più facilmente, & fan-no sperma assai: si deuono schiuar quei che sono fatti di longo tempo.

Triti lodati.

DE' TARTVFANI. Cap. LXXXVIII.

Tartufani.

LI tartufani, come habbiamo sopra-detto, ch'è differenza, trà loro, & li fongi: perche tutti li fongi sono tartufani, & non per il contrario. Sono di difficile digestione, inducono difficoltà d'vrina, generan grosso, e melanconico nutrimẽto, & da quelli si teme, che non escitano l'apoplesia, paralisia, & venenosi accidenti; come de' fongi habbiamo detto. Gli tartufani non hanno sapore, & di quelli sono megliori li biãchi, ne' quali non v'è mal'odore, & propriamente conditi co'l sale, & spetie. Si deue ancora notare, che quelli che si chiamano in queste parti tartufani, non sono da metter nel capitolo de' fongi, ne in questo; perche gl'antichi di quello fanno diuerso capitolo, nel quale molti Medici s'ingannano.

Qualità, è virtù.

Nocumenti.

Elettione.

Altra specie di tartufani.

Dicono l'Auttori, che si trouano alcune generationi de tartufani, adunati, & verrucosi in grandezza di testiculo, hauendo verruche, ò venuze profonde, che nascono in arenosa terra, come nascono i tartufani, e fongi, & è assai di suaue sapore, declinante à dolcezza, & quando si fà comparatione delli fongi, à tartufani, mai non s'è inteso da nessuno, che facciano alcuno nocumento, come li fongi, & li tartufani hanno minor frigidità de gl'altri tartufani, e fongi, ne sono vacui d'humidità, estraẽdo con la siccità della sua sostanza ventosità, che si comprende quando vogliono saper la

Tartufani hãno minor frigidità de gli altri.

sua

ſua perfetta cottura, butandoli ſotto le caldi ceneri, manda fuori vn ſono, con vento; perilche incitano il coito, & accreſce la ſua materia, & è di queſto tartufano, che inteſe Galeno, che vuole che li tartufano non ſian generatiui de mali humori, & queſto ſi può creder per il loro odor aromatico, e dolcezza del ſapore, & ſpecialmente quando cominciano à douentar negri.

Galeno.

Li tartufani naſceno circa mezzo l'Autonno, & ſono prima bianchi dentro, & indi circa l'inuerno, cominciano à douẽtar negri, e quando ſono d'vna perfetta negrezza di dentro circa Primauera, ſi putrefanno, & ſi conuertiſcono in vermi.

Tartufani ſono prima bianchi poi negri.

Molti ſono di parer, che queſta generation di tartufani ſij calda; percioche la neue ſopra d'eſſi ſi dilegua, e liquefatta poco dura: ne tampoco appreſſo, à queſti tartufani naſcono herbe, & per la loro calidità incitano il coito: mà pure la verità, è che tutti i tartufani, & ſua generatione ſon di fredda compleſſione: mà queſta generatione; perche hà odore aromatico, & dolce ſapore pare che declini à manco frigidità, & aproſſimarſi più al temperamento.

La neue ſopra li tartufani ſi liquefà facilmẽte; perche da quelli, & dalla terra graſſa, che gl'è circonſtante, continuamente ſi leuano vapori humidi, dal caldo putredinale; per la qual coſa, certa generation di moſche, habitan volontieri ſopra li tartufani.

L'herbe non naſcono circa li tartufani; perche eſſendo generati per putrefattione, dalla

grassezza della terra, & essendo essi nutriti della medema grassezza, & detto nutrimento della quale l'herbe si douriano generar, & nutrire: non si nutriscono, per diffetto d'alimento; perche pare ch'incitano il coito, non è per cagion di calidità, mà per la ventosità, & per la materia dello sperma, che si genera, per la grassezza de' tartufani.

Vn'altra generation de tartufani, che nascono simili à q̄sti ne' piani, & ne' prati, cominciano à nascer circa al mezzo della Primauera, & durano sempre bianche dentro; mà non hanno odore aromatico, ne sapore dolce: si trouano solo al tempo del caldo, e questi nō sono odoriferi, ne saporosi, se non al tempo freddo, cioè dell'Autonno, per fin al principio della Primauera.

ANNOTATIONI.

I Primi tartufani de quali fà mention l'Auttore sono poco differenti in forma, & sapore, & mala qualità de fongi, v'è ne sono di due sorti in Piemonte i primi più celebri, & più lodati sono quelli, che nel principio sono bianchi, & poi douentano negri, & questi vēgono nelle colline di Monferrato, & nel Contado di Coconato, & gl'altri sono bianchi, & hanno odor d'aglio, & si ritrouano nelle colline vicine, al Mōdouì, & Cunio, & questi cotti col vin bianco, e sale, & pepe sono di gusto assai giocondo, & aggradiscono molto al Serenissimo Duca nostro.

Gl'altri de' prati nō sono troppo à noi conosciuti; mà è ben vero, che nell'estate se ne ritroua ne' colli

sopranominati. Da Francia in Piemonte han portato vn'herba, che fà le foglie quasi come l'Helenio; mà più picciole, & non così aspere con fusto, è fiori simili, & hà le radici grosse, teneri, & tuberose, & in gran quantità, e sono bianche, più grosse assai che li tartufani, & sono chiamate d'alcuni triffole, e tapinamboù, e quali condite cotte co'l butiro, & pepe, & sugo de limoni, sono buone, & nutriscono, come le rape, & sono humide, ventose, & incitano il coïto.

Battatas d'Indiani.

Vogliono alcuni, che siano le radici del Battatas del Clusio, le cui radici notriscono assai, tanto cotte, come mangiate crude, & cotte sotto le ceneri calde perdono vn poco di flatuosità, che hanno, & hoggidì molte si ritrouano ne gl'horti di queste radici, quali lussuriano nel terreno in tal maniera, che vna sola radice ne multiplica molte, specialmente se si tagliano spesso i rami. Hoggidì ancora piantano certe radici tuberosse di fuori rosseggianti, & bianche di dentro teneri, e cotte sono friabili, & producono vn ramo con le foglie simili alla pianta, che produce i pomi d'oro; mà più bassi, poiche non ascendono più d'vn cubito, e mezzo, fà i pomi tondi, piccioli di grossezza d'vn mediocre sorbo, verdi, i fiori sono simili à quei delle ammarezane, & mettendo nel fin dell'Autonno i rami sotto terra, di nuouo producono molti tartufani, quali s'aconciano, come le radici del battatas; mà sono più insipide; perciò vi bisogna quantità di sale, & aromati per condirli.

PISANELLI. *Elettione.*

Che siano grandi, grossi, con la scorza granellosa, e dura, molto freschi, non toccati di putredine, di buon'odore, negri dentro, che son maschi meglior de' biãchi, che son femine.

Giouamenti. Sono delicati al gusto, augmentano lo sperma, e l'appetito del coito: da se non hanno sapore, mà riceuono quello, che lor si dà.

Nocumenti. Nuocono à gli humori, alle complessioni, & à i mali melanconici, & con processo di tempo fanno tristo il fiato della bocca, & sono molto ventosi.

Rimedio. Mangiandoli cotti con molto oglio, pepe, e sugo di limoni, e beuendogli appresso vn buon vino, e senza acqua: ò vero bolliti nel brodo grasso con canella.

Gradi. Di sua natura sono caldi, & humidi nel secondo grado: mà se con spetie calde si apparecchiano, diuentano caldi assai, & perdono l'humidità.

Tempi, Età, Complessioni. Sono cibi da tempi freddi, da giouani, & da colerici, perche generano humori grossi, e melanconici.

Scriue Plinio, che poco tempo, fà essendo Laërtio Licino Pretore di Spagna in Cartagine si guastò i denti dinanzi, mangiando vn tartuffo, nel quale era dentro vn danaio ilche dimostra che la terra si raccolga in se medesima, e si condensi. Nascono i tartuffi dalla pituita, che da gli arbori alle radici si raccoglie, e da' grandissimi tuoni si vnisce, e si congela ne i terreni sabbionici, e doue nascono molti frutti, e sopra loro non si congela la neue. Martiale antepone i fongi à i tartuffi dicendo.

Rumpimus altricem tenero de cortice terram.
Tubera, boletis poma secunda sumus.

Mà Giuuenale, che fù al tempo di Taraiano, è di contraria opinione.

Nascono

Nascono senza seme, e però dicono.

Semina nulla damus, nec semine nascimur vllo.

Sed qui nos mandit, semen haberet putat.

Sono più lodati, che i fongi, perche non hanno mai ammazzato nessuno, come hanno fatto quelli. Chi troppo gli vsa, incorre co'l tēpo nella paralisia, e nella podraga: fanno venir difficoltà di vrinare. Quei, che nascono in terra arenosa, sono tenuti i megliori. I porci li trouano, e li scauano subito, e cosi anco alcuni cani auuezzi, & insegnati, & ancora in Puglia hò conosciuti villani, che in vn tratto li ritrouauano.

Scriuendo il Pisanelli de' tartufani dice, che di lor natura sono caldi: indutto forse perche, oue nascono, non vi dura la neue, ne vi nasce molt'herba. Il contrario tengono molti medici, massime Galeno al 2. degli alimenti, al cap. 68 Oue dice.

Tubera corpori præstant alimentum sub frigidum.

Ilche conferma Auicenna nel lib. 2. tract. 2. al cap. 696 quando dice, che sono di sostanza terrea, & acquea, hauēdo queste qualità dalla terra, dalla qual nascono. Onde dice Linceo.

Vrticam mare procreat, terra verò Tubera.

Et sogliono indurre apoplessia, epilepsia, & simil mali, causati da freddi humori, Et noi vediamo per esperienza, che si mangiano con cose calde, come pepe, & sale, qual dimostrano l'esser loro, che se fossero calde, non si mãgiarebbono con cose calde. In oltre che per esser generati dalla terra, bisogna, che tenghino, & participino della sua freddezza, & à quello, che si dice dalla neue, & dell'herba, rispondo, che proviene dal terreno, oue nascono, qual'è arenoso, gene-

randosi nelle pioggie, & tuoni dell'autunno, onde di ce Giuuenale.

Et facient lautas, aptata tonitrua cœnas.

DEL ZVCCARO. Cap. LXXXIX.

Zuccaro.

Virtù.

IL Zuccaro, è domandato mele di canna inanti che sij depurato, & è solutiuo, & absterſiuo. Il zuccaro depurato è caldo, & humido in primo, genera buono nutrimēto, apre il petto & leniſſe la ſua aſperità, gioua allo ſtomaco: mà à gli ſtomachi colerici, facilmēte ſi conuerte in colera. L'vſo del zuccaro appreſſo alli ſani, & nelle confettioni tali virtù acquiſta, quali hanno le coſe confette con eſſo.

ANNOTATIONI.

Diuerſità di zuccaro.

GL'antichi Greci nō hebbero cognition del zuccaro, qual noi vſiamo, che ſi dica, che ſij caldo, & humido temperatamente, queſto s'intende di quello bianco, che non è raffinato in panni grandi, ò piccioli; perche per la longa cottura eſſo acquiſta maggior grado di calidità, & perde la ſua propria humidità, acquiſtando più ſiccità. E come Galeno vole ch'il melle diuenti amaro, per la ſua longa cottura, come recita nel libro della natural facoltà, coſi ſi rende il zuccaro più caldo.

Il roſſo, & il roſſo bianchegiante, l'vno è buono ſolo per clyſteri, & l'altro per i medicamenti purganti, ò lenienti.

Il bianco, che non è troppo arido, è il più ſano di tutti

tutti per li cibi, e per i medicamẽti alteranti, per esser temperato: il più tristo è quel negregiante di Sicilia.

Quel di Madera è dolcissimo; mà ritiene in se vn'odor nauseatiuo, il più tenuto in pretio è quel chiamato fino, in piccioli panneti; mà questo per l'artificio, & per la sua cottura non è troppo lodato: il Quercetano dice, che sotto la sua dolcezza stà l'amaro, & sotto il bianco sta il negro. Mangiato da se solo facilmente si transmuta in colera; mà accompagnato con altre viuande, acquista l'istesse qualità delle cose, le quali sono associate con esso. Quanto à i conditi, & conserue si sogliono vsar nel fine delle viuande, & massime le sode; perche alcune liquide, si sogliono mangiar inanti al pasto, come quelli che si vsano per confortar lo stomaco: ritengono le facoltà di quelle cose con le qual sono state composte.

Quercetano.

PISANELLI.

Elettione. Che sia bianchissimo, graue, sodo, & durissimo da rompersi.

Giouamenti. Mantiene il corpo netto, & mondo, & gioua alle reni: nutrisce più del mele, allarga, e monda il petto.

Nocumenti. Fà venir la sete, e si conuerte facilmente in colera, e però nuoce à quei, che hanno calda complessione.

Rimedio. Mãgiandosi con granate, ouero aranci, che siano di sapore acetoso.

Gradi. E' caldo, & humido nel primo grado, ouero secondo alcuni è temperato.

Tempi, Età, Complessioni. E' buono d'ogni tempo, e conferisce più à quei, che son di età matura, e di fredda complessione, ch'à i giouani, & à i colerici.

Il zuccaro si chiama mele di canna, perche si caua dalle canne di mele, e per eßere buono, conuiene

ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come è quello, che volgarmente da' Medici è detto Tabarzet. Egli tira al caldo, mà non quanto fà il mele, e non anco tanto astersiuo, e però più diletta allo stomaco, al polmone, & al petto, ch'il mele. In tutte le viuande è gratissimo, ecceto che nella trippa, perche postoui sopra, la fa puzzare come sterco de' buoi fatti di fresco. Mollifica la gola, & il petto, come anco quel zuccaro; che si chiama Candito, che leua la raucedine.

Vogliono alcuni, che'l zuccaro non fosse conosciuto da gl'antichi, mà che solamente vsassero il mele, come si vede nelle lor compositioni, nelle quali non si fà mentione alcuna di zuccaro, mà solamente di mele, nondimeno Galeno nel 7. De simplicium medicamentorum facultatibus al cap. 120. scriue, Saccharum, quod ex India, atque fœlici Arabia conuehitur in calamis (vt aiunt) concrescit, & ipsum mellis est species, minus certè nostro dulcius, sed ad similes ei vires obtinens, quod ad abstergendum, desicandum, & digerẽdum attinet; porrò quatenus nec inimicum stomaco est, ceu nostrum, nec sitim afferens, eatenus ab illo substantia differt. Per le quali parole vuol inferire, che'l zuccaro portato dall'India, & dalla felice Arabia nelle canne, è spetie di mele; mà manco dolce d'esso; non nuoce allo stomaco, ne fà sete, perilche è molto differente dal mele, & si comprende facilmente per le dette parole, che'l zuccaro è stato conosciuto al tempo di Galeno, cosi naturale, come si generaua nelle canne, dalle quali per il caldo del Sole risudaua, & non era altro il zuccaro de gli antichi, che la parte più sottile di quello

che

che era nel midollo delle canne, vscitone fuori per i porri di quelle: ò vero rimasto attaccato alle canne, & secco dal Sole, & condensato, come si condensa à noi per arte di fuoco, essendosi trouata l'arte di far bollir quelle canne al fuoco, & cauarne maggiore copia, & così è venuto in più gran cognitione à tutti, & vsato ne' nostri medicamenti più presto del mele, per non essere tanto caldo, & hauendo però più presto del caldo, che altrimenti: Però auuertischino i Medici, i quali nelle febri coleriche, concedono a' suoi amalati l'acqua cotta co'l zuccaro, che conuertendosi in colera, loro augmenta la febre, come scriue Galeno al 4. de ratione victus in morbis acutis. 22. cap. *Così è stata leuata l'operatione alla natura di far quello, ch'adoperauano gl' Antichi, in luogo del quale adoperiamo noi il zuccaro candido fatto per arte.*

DELL'VVA. Cap. XC.

SOno concordi tutti gl' Auttori, che l'vua, & fiche ben mature, sono megliori de tutti gl'altri frutti, & propriamente nocibili: l'vua matura genera lodabil sangue, & propriamente stata due giorni colta inanti; perche mangiandosi l'vua subito colta, è inflatiua, genera peggiori, & più crudi humori: se l'vua si digerisce bene ingrassa; la sua scorza è fredda, & secca, & è di difficil digestione, & similmente li suoi acini: mà la polpa facilmente si digerisce. *Vua.* *Virtù.*

Et se l'Acini s'ingiotiscono integri, stano nel corpo senza far nocumento alcuno, & pas- *Granelli d'vua.*

sano con gl'altri escrimenti : mà non deuono esser masticati con li denti; perche si mescolarebbero con la polpa, donde se faria peggior nutrimento, & chi assai vua mangia: primieramente sono purgati da superflui humori, & poi si ingrassano; per la qual cosa li hortolani dicono il vero, che in nessun tempo, & nessuna cosa ritrouarsi, che l'huomo più s'ingrassi, che nel tempo di fichi, & vue: specialmente, quando se ne mangia assai. Nientedimeno la grassezza fatta per l'vue, & fichi, tosto si risolue; perche generan carne gonfia, & molle.

Vua ingrassa.

Grassezza per i fichi, & vua esser rissolubile.

ANNOTATIONI.

TRà tutti i frutti più lodati nell'Autonno, sono i fichi, & l'vua: mà è vero, come ben dice Galeno, che nutrisce meno l'vua che il fico; perche scēde presto al basso, & mãgiata cō i suoi granelli (se ben patiscano poca alteratione) non muoue tanto il corpo come mangiata la sola sua polpa.

Vua buona.

La bontà dell'vua, è che sij ben matura, colta che non sij bagnata, & impassita alquanto; acciò perda la superflua humidità. Colta sù la rugiada, & mangiata muoue il corpo: l'vua che non è troppo humida, mà di carnosa sostanza, nutrisce più dell'altra.

Vua dolce.

L'vua dolce non toglie tanto la sete, & è più calda dell'altra: l'austere, acide, & acerbe sono fredde, & nuoceno all'escretione, distributione, & nutritione. Le muze, che non sono ne calde, ne fredde: mà mediocri in sue qualità, chiamate vinose, come è lo Auanà di Pinerolo, & il Mostoso di Torino, tēgono

Muze.

Auanà.

gono mezzano luogo trà il caldo, & freddo.

Loda ancor Galeno l'vue conseruate nelle vinacce; perche corroboran lo stomaco relassato, incitano l'appetito; mà non muouono il corpo, & mangiate largamente fanno dolor di testa; mà manco di quelle, che si conseruano nel mosto. Galeno.

Le pensili non offendono la testa, & nõ irritano il ventre, ne tampoco l'astringono. Le conseruate co'l mosto, sono trà l'altre più facili à digerirsi: come ancor quelle, che sono cotte nel forno.

L'vua Apiana chiamasi Lignenga; perche matura nel Luglio, & se ben sij dolce nientedimeno, è giudicata fredda, & humida; perche hà tanto poco calore, che non si può far vino del suo mosto; perciò molti la concedono à gl'infermi.

Appresso à questa vien l'ostenga, qual si matura nel mese d'Agosto: quelle che sono di dura scorza, sono più difficili à digerire: trà le negre, le più lodate per sanità à noi, e l'Auanà di Pinerollo, & trà le bianche l'Herbalus, & la Paßula picciola ben matura.

La più pessima di tutte, per mangiare, è il moscato; perche si corrompe facilmente, & genera gl'humori disposti à febri: & tarda à digerirsi.

V'è vna vua ancora à noi, che si domanda Osselino; perche è dalli piccioli vccelli vien mangiata, dolce, & saporita, muoue il corpo mangiandone à digiuno.

La seluatica è detta Lambrosca, & i pouerelli ne fanno vino, con l'acqua, qual vino astringe assai, & il suo fiore è buono, per confortar lo stomaco, & mitiga il vomito, & l'acqua distillata è cordiale.

La Brumesta si matura nell'vltimo, dalla brina quando gli casca sopra, laonde hà pigliato il nome: è di sapor acido, & è astringente.

Dell'altre specie vedi Gio. Battista Croce, nel trattato de far'i vini.

PISANELLI.

Elettione. Che sia matura, bianca, dolce, e di scorza sottile, perche passa più presto, e genera manco ventosità.

Giouamenti. Nutrisce ottimamente, fà ingrassare presto, rinfresca il fegato infiammato, & prouoca l'vrina, & accresce il coito.

Nocumenti. Apporta sete, fà ventosità, conturba il ventre, genera dolori colici quando se ne mangia assai, e fà gonfiare, & dolere la milza.

Rimedio. Mangiandoci appresso alcuna cosa granati, ò aranci, ò altri cibi acetosi, ouero che siano con l'aceto conditi.

Gradi. E' calda nel primo grado, humida nel secondo; mà temperatamente senza eccesso.

Tempi, Età, Complessioni. E buona nell'Autunno, e nel Verno, e se si mangia con misura, e modo, gioua à tutte le complessioni, & età, eccetto che à i vecchi, perche accresce lor'il catarro.

Si deue guardar l'huomo d'inghiottire la scorza, & i granelli, che sono dentro l'vua, perche impediscono la digestione, e tardano il descendere de gli escrementi. Non si beua appreßo acqua che sia con neue, perche genera dolori colici. L'vua bianca, si loda più della negra, perche è più penetrabile; e se per alcuni giorni starà colta, & appesa; perderà la ventosità, e diuerra megliore. Quanto ella è più matura, è anco di minor nutrimento. Che l'vua nutrisca, ne fanno fede i guardiani delle vigne, che per vn

pezzo

pezzo non mangiano altri cibi: ella gioua ancora al petto, & al polmone. L'vua passa dolce ingrassa il fegato, ch'è sano, ma nuoce à quello ch'è duro, e così alla milza: gioua allo stomaco, & à i dolori de gli intestini, alle Reni, & alla vessica, apre l'opilatione, e nutrisce assai. Quella che hà dell'acerbo nutrisce meno, e stringe il corpo. Quella che nō hà granelli, è megliore dell'altre, & ottima per il petto, e per la tosse.

Platone nell'ottauo libro delle sue leggi dice, che quelli, che rubbaranno l'vue, & fichi generosi, debbano essere manco puniti de gli altri. Il che Atheneo disputa qual sia la causa di questo; & che intenda per l'vue generose, al qual direi, che intende l'vue prime à maturare, come sono le nostre luglienghe, & i primi fichi, de' quali Ouidio nel secondo de remedio Amoris, dice.

Est tibi rure bono generosæ fertilis vuæ
Vinea, ne nascens vua sit vsta time.

Et perche non erano buone à fare vini, perciò Platone manco puniua chi le rubbaua, che l'altre. Scriuono i naturali, che se quando si potano le viti, si vnge la falcetta di sangue di becco, ò vero se quando sarà stata amolata, si fregerà con il cuoio del Castore, ch'i germini, che buttarà, non saranno guasti da' bruchi, ne d'altri animali.

Nuocono alle viti il lauro, & i cauoli, atteso, ch'ella li odia grandemente, Et per questo vn buono vignaiuolo nō pianterà mai di queste cose nella vigna. Si legge appresso à i Medici, che l'vue austere confortano più lo stomaco, che le dolci, & sono più stitiche, & meno humettanti. Mà le dolci sono più lenitiue, & frà loro le bianche, & mature mouono il corpo più, che le negre.

DEL-

DELL'VVA PASSA. Cap. XCI.

Vua passa.

Differenza.

L'Vua Passa, hà conformità cō l'vue, che si fanno seccare, & si come si deue cōsiderar la varietà nell'vue, nella dolcezza, austerità, ponticita, così ancor nell'vua passa.

Vua passa enucleata.

Le più dolci sono delle vue passe più dolce, & l'austere dalle austere, & quelle che sono più dolci, declinano alla calidità, secondo che hanno maggior, & minor dolcezza, & si come alcune vue hanno acini, & altre nò, così sono similmente le vue passe, & così quando vien commendato vue passe enucleate, noi possiamo intender, l'vue passe senz'acini, ò che da loro siano enucleate, & cazziate fuori.

Virtù.

Trà l'vue passe non v'è gran differenza, ò che siano d'vue grosse, ò picciole, & quelle sono megliori, che sono dolci, e grasse, & che hanno la scorza sottile: giouano assai, & sono conferēti al fegato, & rimuoueno le sue ostruttioni, confortano la digestione del sangue, & per le sue qualità curano il flusso hepatico. Cōfortano il fegato, & la milza. Aprono le vie delle reni, & della vessica, confortando esse parti: maggiormente nutrisce l'vua passa, che quella ch'è fresca, & è di meglior nutrimento. Conferisce al polmone, alla tosse, & alla difficoltà dell'anhelito. Tengono lubrico il ventre, nientedimeno se ben, che tutte l'vue passe siano amiche dello stomaco, & del fegato: l'austere cōfortano più lo stomaco, che le dolci, &

sono

sono più stitiche, & manco humidiscono il ventre. Quando s'intende, che nutriscono, & per aprir l'ostruttioni, mollificar il ventre, confortar il fegato, & giouar al petto: douiamo pigliar le passule enucleate grasse: & s'intendiamo astringer, si deuono mangiar propriamente l'austere, & perfettamente masticarle con l'acini.

Le vue ancora pigliano varietà di qualità, per la diuersità delle regioni: così le passule diuersamente seguono, le vue sue madri, così ancora la diuersità de' vini prouien dalla varietà delle regioni, & per la diuersità dell'vue.

ANNOTATIONI.

L'Vua passa di Corynto negra, lauata co'l vino bianco, cotta, & mangiata co'l zuccaro, muoue il corpo, & leua l'ostruttioni del fegato, & milza.

Il cibibo dolce, nutrisce assai, & è buono al petto, gioua alla tosse.

L'vua passa picciola nostrana secondo le diuersità de' sapori, come dice l'Auttore muta diuerse qualità, così anco le cotti a' forni.

L'vua passa ben matura, si concede tal volta à gli infermi nell'estate.

Hà l'vua passula virtù di cuocer le crudità de gli humori, & vincer le malignità loro, & impedir le putrefattioni. Oltra di ciò possiede vna proprietà particolare, per giouar à i diffetti del petto, del polmone, & del fegato, massime se si mangia senza grane, come s'vsa a' tempi nostri quella di Corinto, Galline.

qual

qual nasce senza esse, della quale (lauata prima con vino bianco) & presone due, ò tre oncie la mattina à digiuno, muoue il corpo, & lo purga, & volendola far più solutiua: si potrà far bollir con foglie di senna, alquanto di rebobarbaro, & zuccaro, & cinnamomo, riducendola in elettuario, del qual se ne potrà torre ogni mattina vn cucchiaro. S'è prouato per esperienza, che i figliuoli, che mangiano la mattina à digiuno l'vua passula senz'altro cibo, si mantengono netti da' vermi, perche li fà crepare.

VINO CHE COSA SIA, E SVE DIFferenze. Cap. XCII.

Vino secondo il Cõciliatore.

IL vino, come dice il Conciliatore, è sugo espresso dall'vue delle viti, del quale nessun liquore, è all'humana natura più accommodato, e mai ne per arte, ne per natura si pote trouar cosa alcuna, che in bontà, & conformità potesse supplire la substitutione d'esso: chi volesse lodar, ò ardisse descriuer l'accumulate virtù del vino da gl'Auttori per mezzo d'essi, e tãto esaltato, pareria forsi à gl'ignoranti più presto amico d'esso, che sauio.

Lode del vino

Si che bastarà raccontar alcune cose delle sue megliori virtù: non v'è cibo, ne beuanda meglior del vino, mentre sia beuuto moderatamente: & per contrario nissun peggiore beuuto immoderatamente: è di molto lodabile, e sottile nutrimento, come s'è di sopra nelle regole generali detto. Niuna cosa è da parangonarsi

Virtù.

gonarsi al vino, che tanto presto souenga alli diffetti della natura, d'onde appresso li Saraceni, doue l'vso del vino è prohibito, solamente è concesso, che se ne possa beuer nelle sincopi, e diffetti della natura; perche subito rinforza le virtù, genera noui spiriti, & è nutrimento, che per la sua proprietà tosto si transferisce al cuore, ne si ritroua cibo, ò beuanda che sia di più natural calore, e più confortatiuo del vino; perche il suo calore è simile al calor naturale, per il consortio famigliare, qual hà con la natura humana, mentre sia moderato: se si beue solo quel tanto che fà di bisogno, rende sanità al corpo, e lo conserua, conforta la virtù digestiua del fegato, e dello stomaco, apprendo l'intrate, & orifitij delle vene, fà penetrare il nutrimento per tutto il corpo: genera il sangue chiaro, e chiarifica quello che ritroua turbido, apre l'opilationi del fegato, e della milza, mondifica le reni, e la vessica, scaccia dal cuore le tenebrosità, fumosità, e tristitie, quai in esso vengono generate, fortificando tutte le virtù, e membri del corpo, e non solamente del corpo; mà anco le forze dell'anima, vsandolo però moderatamente: l'vso moderato del vino assotiglia, & acuisse l'allegrezza, e l'ingegno, & l'audacia: scaccia la tristezza, fà presumer le cose grandi, e laboriose facili, e così il vino beuuto con debita proportione cõuiene ad ogni età, ad ogni complessione, ad ogni regione, ad ogni tempo; alli putti se ne deue dar poco, e ben adacquato; perche darglielo puro, è vn voler aggionger fuoco, à fuoco: alli giouani si

Vso d'esso appresso li Saraceni.

Quantità moderata.

Età.

può dar in maggior quãtità, e manco adacquato; perche per la fortezza de loro ceruelli, & altri membri ponno meglio ſopportarlo, e più facilmente defenderſi dal nocumento d'eſſo; Alli vecchi gioua il vino per eſſer il loro latte; mà forſi per la debiltà delli loro ceruelli, non ſi potranno coſì facilmẽte diffenderſi dal nocumento d'eſſo, pertanto biſogna ad eſſi donarne ſolo tanto, quanto facilmente ponno ſopportare: nelle regioni fredde, fà biſogno molto vino, e nelle calde meno, e ben adacquato, ſimilmente nell'Inuerno riſpetto all'eſtate; mà per eſtintione delli calori, e ſete cauſate per l'eſtate, ò per il calore, fà biſogno più vino nella regione calda, che nella fredda, & è conceſſo beuerne più l'eſtate, che l'inuerno; mà adacquato con più acqua: conferiſce à gl'huomini, che ſono di compleſſione calda, e ſecca, qual diciamo colerica, & per eſſer la colera humor caldo, e ſecco, aiuta à prouocar l'vrina per le reni, & la veſſica: conferiſce anche il vino alla compleſſione fredda, e humida, che ſi chiama flemmatica, taglia gl'humori viſcoſi, & gli riſolue per la ſua calidità; gioua anche alla cõpleſſione fredda, è ſecca, chiamata melanconica; perche fà ſcorrer gl'humori melanconici, e li fà lingieri, e pronti all'eſito, rimuouendo la caligine, e ſuo nocumento per la ſua virtù.

Oſſeruatione per li vecchi.

Regioni.

Tempio.

Compleſſioni.

Cõferiſce in oltre il vino alli caldi, & humidi, quali diciamo ſanguinei; perche genera ottimo ſangue, e chiaro, e come di ſopra s'è detto: chiarifica quello che ritroua torbido, per varie è diuerſe cauſe: ſi troua anco il vino eſſer

diuerſo

diuerso, ò vero prima dalla regione, ò luogo dal qual vien prodotto, ò vero dalla diuersità dell'vue, dalle quali s'esprime diuersità di vini, ò per odore ò per colore, ò potenza, ò debiltà, ò nuouo, ò vecchio, ò decottione, ò artificio.

Noi vediamo per esperienza alcune sorte di viti, & alcune regioni produrre vini più lodabili l'vne, che l'altre; perilche si deue alle volte dar fede all'esperti lauoratori, ò vignaroli.

Vin dolce.

Il vino dolce, e grosso, è caldo in secondo grado, & secco in primo continente vn'etherogenea humidità, non è tanto lodabile, quanto gl'altri vini; perche genera grosso nutrimento, intorbida il sangue, ne estingue la sete, anzi alcuna volta l'accresce; perche legiermente mescolato con altri humori si putrefà, & si cõuerte in humori colerici, hà forza il vin dolce di nuocer à tutti li membri, eccetto al petto, & pulmone, l'opilationi de quali apre, l'vsarlo di continuo può indur hydropisia, si che quelli che sono disposti all'hidropisia, si deuono guardar dall'vso del vino dolce, e grosso.

Nocumenti.

Vin acerbo.

E il vino acerbo, quale per la maggior parte si produce in regioni montuose, e neuose da molti Auttori chiamato freddo; stringe il petto, mordica lo stomaco, & induce effetti acetosi.

Vino di mezzan sapore.

Il vino adunque, ch'è mezzo trà il dolce, & l'acerbo, & tiene mezan sapore, è da gl'Auttori molto lodato, e specialmente mentre sia odorifero, & aromatico, & che non habbi acuto, ne graue, ò estraneo odore.

Colori, e del vino.

Delli colori poi del vino, è necessario cer-

car di far esperienza delli luoghi; perche in alcuni luoghi li vini bianchi sono megliori delli negri, & in alcuni altri li negri, sono megliori delli bianchi; mà communemente è tenuto da gl'Auttori, qual parlano de' vini, che li vini quali hanno color aureo † *subrubei, & subalbidi*, e c'hanno mezzan colore, siano de' megliori.

† *Rossegianti, bianchegiãti.*

Vini potentissimi.

I vini potentissimi, e fumosi scaldano troppo il corpo, & la testa, e pertanto l'vsargli di continuo è nociuo.

Vini deboli, e acquosi.

I vini debili acquosi, e piccioli, sono di poco nutrimento. I megliori dunque sono quelli che tengono il mezzo trà li vecchi, & li nuoui: li vini si variano molto nella sua natura, la recentia del vino dura vn'anno, ò più secondo la grande, ò picciola potenza d'esso.

Vini più lodati.

Età di vini.

Il vino potente tardo s'inuecchia, il debile, & adacquato per il contrario, presto: comincia il vino ad esser vecchio nel quarto anno à quello, dunque, qual per cagione della sua età, è tanto lodato da gl'Auttori, è il vino del fine del primo anno, sino al primo del quarto, cioè, il vino di due, & tre anni.

Vin nuouo.

Il vino nuouo, e massime quello che poco fà è stato, e spresso, è caldo in primo grado, & opilatiuo del fegato; putrefattiuo, ebulitiuo d'humori, ventoso, & inflatiuo.

Vino antico.

Elettione.

Il vino antico da quattro anni in sù, è caldo, e secco in terzo grado, e quanto il vino è più potente, è più caldo, e secco.

Si conclude adunque dalle sopradette cose, che il vino più lodabile, sia l'odorifero, e aro-

matico, e che non sia adusto in decottione, ne artificiato; mà che ottenga il mezzo trà il dolce, & l'acerbo, trà il bianco, e il negro, trà il potẽte, & l'acquoso, trà il nuouo, & il vecchio, & sopra ciò il vino artificiato acquista diuersa natura; perche ama la decottione, secondo le diuerse sue specie, & per tanto quello del quale è cotto il mosto, esso diuenta più vinoso, più potente, e più fumoso; perche le parti vinose, sono admiste con le terree grosse nel mosto, e sempre nella decottione, le parti più grosse rimangono alle parti acquee, quali per rispetto delle vinose miste con le terrestri, sono più sottili, e si risoluono per tal decottione; perciò il cotto; perche è misto con le parti acquee, più tardi si putrefà, e si conserua più longo tẽpo.

Vino artificiato.

Mosto cotto.

Il vinoso adunqne rimane, e l'acquoso per virtù del fuogo suapora, per virtù delli fumi; il che saria contrario se il vino ch'è depurato nella botte, si cuocesse perfettamente, come appare nell'acqua di vita appresso alli destilatori, doue le possenti parti del vino s'elleuano, per li fumi, & in acqua ardente, quale acqua di vita, ò anima di vino chiamano, si conuertono le parti acquee senza sapore, com'è l'acqua, qual stà nel fondo del lambicco della destilatione; perche le parti vinose sono sequestrate dalle foccali terrestri, residẽti nel fondo delle botti, & si rendono più sottili dell'acquee, è quello ch'è più sottile, più tosto si risolue dal fuogo; adunque dalla decottione dell'antico, e depurato vino si risolue il vinoso, & rimane l'acquoso, da che appare il contrario nel mosto. Singolar

Acqua di vita.

proprietà hà il vino d'estraherle virtù de tutte le cose mescolate con lui, ò vero cotte in quello: onde alcuni de gl'antichi Medici curauano tutte l'infermità co'l vino: al tempo delle vendemie preparauano certi bottizzelli di mosto per decottione delle medicine, secondo le varie essigentie dell'infermità, e così riseruano li vini delli syropi, e delle medicine, c'haueuano virtù di tutto q̃l che richiedeua ciascaduna infermità; nondimeno s'alcuno volesse beuer l'inuerno, vino dell'istesso anno, in due modi, si può megliorare, & essi ancora li Prencipi volontieri vsano: sian colte l'vue ben mature, poi siano per tre giorni lasciate al Sole, ò sin'à tanto, che siano alquanto restate passe: indi siano sequestrati i granelli dell'vua, da i raspi, e gettati via detti raspi, resti la quantità di detti grani d'vua tanta, ch'empia mezzo vn vaseletto, di sopra vi si ponga di buon mosto, tãto che resti detto vaseletto ben pieno. Questo tosto si chiarifica, e benche sia nuouo non è opilatiuo del fegato, ne ventoso, ne inflatiuo d'humori, e questa beuanda, è concessa dalli Medici, alli Prencipi, & à quelli che viuono delicatamente. L'altro modo è che si toglia tre parti di mosto, e vna d'acqua, e si mescoli insieme, e si facci bollire sino alla resolutione della quarta parte, indi si riponga per l'vso; questo vino si chiama lauato, e benche sia nuouo, nondimeno hà perso le malitie del vino, & è buono dare à quelli, che sono vsi à tale essercitio. L'immoderato vso del vino è pessimo all'anima, al corpo, & alli costumi, rende l'huomo

Vini medicati.

Modo di vino lodabile.

Secõdo modo.

Vino lauato.

Danni dell'vso superfluo.

effeminato, offusca l'intelletto, ingrossa l'ingegno, & il discorso, fà tenir in gran considera- tione le cose infime, & auillir le grandi, e in somma non può esser di tante virtù il moderato vso d'esso, quante sono le malitie del vsarlo immoderatamente: debilita il ceruello con le sue virtù, genera tremore, paralisia, apoplesia, e spasmo, ne il vino induce queste passioni, per causa delle sue qualità; perche queste infermità sono da humori freddi, e il vino è caldo; mà come dice Aristot. nella terza particola de' suoi problemi, il vino per quella ragione, per qual è caldo resisterebbe à queste infermità, e gli giouarebbe; mà per accidente esso gli nuoce, & le fà venire; perche il vino è penetrattiuo, e fà gl'humori viscosi, e crudi, e fagli penetrare alli nerui, & membri longinqui, che per loro sono impenetrabile, e così induce simili infermità fredde.

Vino moderato.

Qualità del vino.

Oltre di ciò il vino beuuto in gran quantità non si digerisce nello stomaco, & per l'amicitia, e conformità, qual hà con la natura humana è tirato indigesto dalli membri, doue per la sua indigestione diuenta aceto, & l'aceto è inimico alli nerui, & induttiuo de gl'infermità fredde; induce ancora l'immoderato beuer del vino vbbriachezza, e la frequente vbbriachezza abbatte tutti li sentimenti: debilita tutti li membri, molte, e diuerse sono l'occasioni dell'vbbriachezza; quelli quali, ò sono debili di ceruello più tosto s'embriacano; perche il ceruello non è potente à resister alli vapori vinosi, & al suo nocumento, e perciò

Vbbriachezza.

Aceto, e suoi danni.

Vbbriachezza, e suoi danni.

Facili ad vbriacarsi.

questi tali si deuono guardare di beuer vino puro, ò che non vi sia mescolato almeno alquanto d'acqua; quelli che sono vsati à beuer poco vino, s'vbbriacano anche con facilità.

Tauernieri gardi s'imbriacano.

Gl'assuefatti beuitori, tauernieri con maggior difficoltà s'vbbriacano; perche il loro ceruello per assuefattione, ò consuetudine hà acquistato vna certa forza di resister al vino, con la quale resiste al suo nocumento; i famelici, e quelli ch'vsano poco cibo più tosto s'vbbiacano; perche l'ascensiuo del vino al capo, non hauendo impedimento alcuno da'cibi, induce più tosto l'vbbriachezza.

Vino cotto.

Il vino cotto, fumoso, e potente, vbbriaca facilmente: come fanno anche alcune cose con esso miste, come sono l'vsnee, quali in esso infuse causano maggior vbbriachezza, il legno aloè infuso legiermente, senza nocumento induce dolce, e soaue sonno, con vbbriachezza; adacquare il vino con l'acqua della decottione del loglio, vbbriaca grandemente: mà maggiormente adacquato con l'acqua della decottione del iosquiamo, ò vero della mãdragora è anco l'opio perfettissimo à tal effetto, & molte altre cose; sonoui anco à proposito per addur l'vbbriachezza alcune confettioni, quali scriuer quì tralascio.

Cose che fanno, che il vino imbriachi più tosto.

Il vino adacquato con poca acqua vbbriaca più presto, che il puro, come sarebbe à dire porre otto parti di vino, & vna d'acqua; perche quella poca acqua fà penetrare più presto il vino.

Rimedio contra l'imbrachezza.

Il rimedio dell'vbbrachezza, & della crapula

pula è il longo sonno, ò vero il subito vomito, il beuer l'acettosità del cedro, ò il vino de' cotogni, ò vero prender vn cucchiar di poluer di colandri secchi, con altrotanto zuccaro biãco, indi beuer il vino de' cotogni; l'acqua fredda beuuta con acero, scaccia l'vbbriachezza, la potione del loglio puro, e il simile fanno i caoli mangiati, come dice Aristotile nelli suoi problemi, odorar la camffora, e li sandali soli, ò misti cõ l'acqua di rose, allegeriscono anche l'vbbriachezza, & la crapula; all'istesso gioua anche il mangiar delle fette del pane, quali siano state infuse nell'agresto, ò vero nell'aceto.

Molte altre confettioni hanno composto gl'antichi per leuar l'vbbriachezza, & la crapula, delle quali farne mentione quì à me parebbe superfluo, d'esse diffusamente s'è trattato nel cap. della carne.

ANNOTATIONI.

Trà tutte le beuande, la più celebre in tutto il Mondo è il vino, ben purificato dal suo proprio calore, e che non habbi acquistato cattiuo odore, ne tristo sapore. Galeno lodò molto i vini di Grecia, Patria sua, com'è il Tibino, Arsinio, e Titacazeno: & de gl'Italiani il Cauchano, l'Albano, & alcuni de' Sabini, e Toscani, & poi dice, che l'Amineo è gioueuole beuuto presto, come i soprascritti d'Asia, e quei di Napoli, & di Roma. Filippo secondo Rè di Spagna di questo nome, per il conseglio datoli da Medici di Sua Altezza Serenis. di Sauoia, ricuperò la sanità pristina, con l'vso de'

Vino beuanda celebre.

Essempio notabile.

vini di Castel Inaldo d'Astegiana. Credo che poche Prouincie habbino tanta varietà de vini, come il Piemonte.

Qualità del vino.
Crasso vino.
Vino picciolo.

Oltre le sudette qualità si ricerca, che il vino sij di mediocre sostanza; perche il Crasso, è opilatiuo, difficilmente si digerisce, & riempe il capo de' vapori, & nutrisce molto: il troppo picciolo incrudisce lo stomaco, genera ventosità, dolori di ventre, diarrhee, & è di poco nutrimento.

Dodeci differenze di vino

Scriuono i Medici, che sono dodeci differenze di vino. Primo il rosso crasso: Secondo negro crasso è dolce: Terzo negro craßo, & austero: Quarto rosso non crasso, mà mediocre: Quinto negro non troppo crasso mà dolce, Sesto negro molto graßo, & austero: Settimo fuluo crasso è dolce: Ottauo bianco è fuluo crasso, & austero: Nono fuluo, non troppo crasso: Decimo, biãco sottile, & odorato: Vndecimo biãco sottilissimo nõ odorato, & à questi si può aggiõger il vino di pianura sottile, rosso, & austero, qual più presto refrigera, che il vino potente, com' ancor di mettà dee ti vini fatti d'vue verde, & vini schiapati, mezan loco tengono quei, che sono trà la prima, & le due vltime differenze.

Vini nutrisco no più, e meno

In somma tutti i vini nutriscono; mà chi più, e chi meno secondo le loro varietà, come dice Galeno nel terzo, de tẽperamentis. Vinum verò, vt assimilet, mutationem desiderat minimam, quò fit, vt tum nutriat, tum roboret celeriter.

Come si conosce il vino, che nutrisce.
Rosso, e craßo.
Negro crasso, e dolce.

Mà se i vini nutriscono molto, ò poco, si conosce dalla consistenza, colore, & sapore d'essi. Dal colore il vino rosso, & crasso tiene il primo luogo: appresso il negro crasso è dolce; come ancora il rosso, & negro di crassa sostanza, e poi quelli che sono di

no di qualità astringente: mediocre luogo tengono i fului; nutriscono manco, dell'altri, i bianchi di sottil sostanza, come vuol Galeno nel terzo de alimentis. Mà si come i crassi nutriscono molto, così i sottili sono più pronti, per muouer l'vrine: dal sapore i dolci sono più amici della natura, che non sono gl'altri; mà sono più caldi, che gl'austeri; così ancora i vecchi, e generosi sono più caldi delli nuoui, come recita Gal. nel terzo de semplici: trà questi sono mediocri, i chiaretti dolci, come anco i dolci, & piccanti; se ben il sapor piccante non sia semplice; mà misto trà il dolce, & l'acerbo, & si come il sugo di limoni, & altri liquori vitriolati sono per le loro sostanze, e qualità penetranti, così ancora questo altera il gusto, & fà quel piccante nel passare; mà più quelli che sono più piccanti, che dolci, come le sostrate di Moncalieri: altra differenza si piglia dell'età del vino; perche il vecchio generoso, è assai più caldo del nuouo; perciò Galeno loda il vino vecchio contro li veleni di natura freddi, lo loda à i corpi perfrigerati, à i dolori della bocca dello stomaco, del cuore, & al mancamento dell'animo.

Vini fului.

Vini pronti per muouer l'vrine.

Vini amici del la natura.

Vini chiaretti, dolci, e piccanti.

Effetti del vino dolce, e piccante.

Sostrate di Moncalieri.

Vino vecchio contra li veleni.

I vini che si fanno ne' piani, & ne gl'alti monti vicino alle neui, sono di natura meno caldi, & più sottili, che quelli delle colline, & luoghi esposti al Sole, q̃lli fatti di vue ben mature sono differenti da quelli che si fanno d'vue non troppo mature, & questi per esser acidi nõ sono così caldi, nutriscono poco, & non sono pericolosi, à febricitãti, sono più buoni p estinguer la sete, & non tanto vaporosi; mezano luogo tẽgono i vini fatti d'vue ben mature di collina mescolate con vue de' piani, ò vero i loro mosti mescolati insieme.

Vini de' piani, & monti.

Vini d'vue mature, & nõ mature.

Si sogliono ancora variare le loro bontà, per le qualità

Bontà de' vi-

ni; perche si variano. qualità de' terreni, come dice il Mercato, che se ritrouano de vini c'hanno del minerale, nociui à corpi humani, come per essempio sono molti de' nostri c'hanno l'odor della terra ch'è specie di creta: si variano ancora per i diuersi artificij, che s'vsano nel farli: la varietà delle vue, come à noi le tagie della riuiera di Genoua, e maluasia di Canelli, le vernazze, è vini chiaretti, vini della paglia, sostratte, moscati, vini incapellati, le lachrime di Napoli, vini Grechi, & altre infinite diuersità descritte da Gio. Battista Croce nel suo trattato de i vini.

Variatione del sapor de' vini. Tagia. Maluasia. Vernazze. Vini chiaretti. Sostratte. Moscati. Vini incapellati. Lachrime. Vini Grechi. Vini artificiati per conseruarli.

L'altra differenza si piglia d'altri artificij co'l mescolarui alume, come fanno in alcune parti d'Italia, ò sale, ò solfaro; come in Germania, ò vero come malamente alcuni fanno, mescolando con le vue grane di sambucco, ò di ebulo; per farli negri, le cui cose tutte sogliono vitiarli, ò vero come in molti luoghi d'Italia gli cuoceno per non poterli conseruar in altra maniera, & felici noi in Piemonte, che beuiamo tante diuersità de vini, che si conseruano da loro longo tempo senz'alcun'artificio, come ancora i grani, & altra diuersità de frutti.

I vini si conseruano in Piemonte sen'artificio alcuno.

Effetti varij del vino.

Il vino alcuni vogliono, che sij caldo, e humido, altri lo fanno caldo, è secco; mà più è manco secondo le qualità delle vue, & età del vino; perche il nuouo dicono ch'è più humido, che secco, & il contrario è il vecchio, trà questi tiene mezzano luogo il vino fatto d'vn'anno, ò due; perciò se ben il vino sia attualmente humido; perche leua la sete, di potenza però, è secco.

Qualità.

Mosto.

Il mosto, è caldo nel primo, il vin fatto nel secondo, & il vecchio nel terzo, come dice Galeno nell'ottauo de semplici.

Il vino, si deue benere in mediocre quantità; hor puro, hor mescolato con l'acqua, secondo le diuersità de' temperamenti, età, stagioni, infermità, diuersità de' cibi, che si mangiano: come ancor per la fortezza, ò debolezza loro; come i vini di Spagna, di Nizza di Prouenza, non si ponno beuer senza acqua; per esser troppo grossi, e vaporosi: la troppa quantità poi, porta quei nocumenti, che diremo nel trattato dell'Vbbriachezza, come ancora dice Galeno nel libro, affectus animi, &c. vinũ si largiùs sumatur malè est, sin uero quis ipsum scite bibat concoquet, digeret, sanguinemque augebit, & nutriet, cum hocque animum mitiorem iuxta, & audatiorem efficiet, *& nel libro* de causis morborum, *& nel terzo* de temp. *da vn bellissimo esempio:* quemadmodum igitur si exiguæ, & imbecillæ flamme confestim multum olei infundatur, illum prorsus extinguet: sic etiam vinum vbi plus bibitur, quàm ut uirium possit, tantùm abest, ut animal calfaciat, ut etiam apoplexias, paraplexias, comata, caros, neruorũ ressolutiones, epylepsias, & thetanos; qui affectus sunt frigidi, inducat, *& portando la ragione dice* Generatim enim, quæcunque assumpta in corpus, ut nutrimentum calefaciunt, hæc interim frigefacere deprehendes, si immodicè, aut intempestiuè sumantur.

Come si deue vsare il vino.

Vini di Spagna, e di Nizza di Prouenza.

Essempio notabile.

Circa l'età de gl'huomini. Platone nel libro de legibus, *& Galeno nel libro* affect. animi, *vuole che i figliuoli inanti l'età di dodeci anni, come ancor gl'adolescenti, se ne debbano in ogni modo astenersene, à quelli; perche come dice* humectat nimis, & calfacit corpus, caputque alitu replet: *à questi;* quia

Vino vietato à giouani.

ad

ad iram,& libidinem præcipites facit,& partem animæ rationalem hebetem, atque turbidam reddit.

Intentione dell'Auttore.

Mà la longa consuetudine de' nostri paesi, e d'altri, doue l'acque sono di qualche mala qualità vitiate (come habbiamo detto nel trattato dell'acqua) è meglio assai lasciargli beuer il vino picciolo, puro, ò altro adacquato; al contrario nelle regioni calde, doue i vini sono potenti, & che l'acque sono celebri: i giouani deuono beuer i vini bianchi, ò rossi piccioli: i mediocri, quei di mediocre età, & l'antico, e dolce i vecchi.

Stagioni di beuer i vini. Vin schiapati posca.

Circa le stagioni i Piemontesi sogliono beuer i vini piccioli, & sciapatti, cioè fatti con l'acqua, e mosto, come ancora i poueri la lora, ò sia posca, per tutto l'inuerno: conseruando i buoni nell'estate; perche per le grande fatiche, si rissoluono i spiriti, rimangono languidi, e per restaurarci nõ ritrouono meglior rimedio ch'esso, qual nutrisce prontamente: nell'Autunno ancora, per esser debili dalle fatiche fatte, & per la copia de' frutti fugaci, che si mangiano (come sono i meloni) sogliono beuer i più potenti; nella Primauera, & massime nel Maggio vsano i vini bianchi, ò asprini; per rispetto dell'ebulitione del sangue. Galeno loda à ch'è di natura melanconica il vino antico, nel quinto de sanitate tuenda; *cosi ancora gioua il bianco, & dolce, a' sanguinei, l'acido, ò austero, e picciolo à i colerici, il ruffo, e potente vecchio, à pituitosi, massime quando s'altera la loro complessione.*

Vini bianchi, nel mese di Maggio.

Vino antico, à melanconici. Bianco, e dolce à sanguigni. L'acido, e austero à colerici. Il ruffo, e vecchio potente à pituitosi.

Il mosto, che si beue nutrisce molto, difficilmente si digerisce, genera crasso alimento, & inflattioni, muoue il corpo, specialmente il mosto dolce; pessimo è quel d'vue acide, austere, & acerbe.

Galeno nel lib. de cibis boni, & mali succi, non loda troppo il vino inuecchiato di longo tempo, come ancor il troppo fresco; perche questo non passa commodamente, tardo si digerisce, non muoue l'orine, non fà buon sangue, ne buon nutrimento, & gl'altri sono troppo caldi; del vino cotto, & acconcio col gisso, è pessimo per i nerui, e genera pietre, come habbiamo detto de' vini minerali.

Nocumenti, ch'apporta il mosto.

Gl'inuecchiato di longo tempo, non lodenole.

Vino cotto, & acconcio co'l gizzo.

Del vino cotto detto defrutum da Latini, & sappa da gl'Arabi.

Il vino cotto dolce, è amico al petto, & posto ne' clysteri gioua à dolori colici, & nephritici, tempera l'acrimonia della senapa: quel fatto d'vue acide astringe, è vtile ne' gargarismi, per contemperar il calore della gola, & cotto co'i cappi de papaueri gioua alle flussioni acri, & incita il sonno.

Effetti del vin cotto.

Del vin cotto in Piemonte, se ne fanno quasi tutti i conditi da' gregari, & gli rendono più amici alla natura.

La più celebre acqua vita è quella di vino buono, poiche quella fatta di vino corrotto è biasmata per la sanità, come ancor quella di Birra, & medon: ne fanno dell'acqua di vita i Chymici, i loro estratti, & elixir, & non si ritroua cosa che penetri più, per gl'anfrati de' semplici, ch'essa; però tira à se tutte le qualità de' medicamenti, perilche si pensano, che gioui per questa via, mescolandoui diuersità de' semplici, à tutti i morbi, & à tutte le parti del corpo, & se bẽ sij di potenza calda, e secca nel fin del terzo, accompagnata però con medicamenti refrigeranti, & humettãti, fà che le operationi loro si rẽdono più prõte, laonde molti la dano à lãguidi, e cõualesceti, & alle febri lõghe con il iuleb rosato, & acqua rosata, e zuccaro.

Acqua di vita del vin corrotto è dãnosa.

Come si refrigera.

Virtù. In somma l'acqua vita gioua à gl'infermità fredde, & à chi è di natura fredda, à pituitosi: leua l'ostruttioni scalda, esicca, incide, apre, sottiglia, e deterge: probibisce le corruttioni, per tanto è lodata à molti mali, tanto esterni, come interni: viuifica il calor naturale e languido, si loda a' vecchi, gioua alle parti membranose: corrobora le facoltà animali, vitali, e naturali, leua la syncopi, incita l'appetito; perciò l'vsano assai i Piemontesi, come ancora nella Sarmatia Europea, la beuono ancora alle tauolle: il cui vso non è lodato; mà ben vsata in necessità: conferisce aßai alle passioni del petto, si che lodano aßai l'oglio di zuccaro; gioua alle passioni matricali; rompe, e scaccia le pietre dalle reni: nuoce alli caldi, e secchi di complessione, come ancora à giouani, & il suo superfluo vso infiama il sangue, & le viscere naturali, fà penetrar li crudi humori alle vene, per questo effetto si deue pigliar in debito tẽpo, modo, e quãtità.

Gioua à vecchi.

Molto vsata da' Piemõtesi.

A che nuoce.

Danni per il superfluo vso.

Virtù dell'acqua vite descritte da diuersi Auttori

Chi vuol sapere più ampiamente le sue virtù, lega Filippo Vlstadio, l'Euonimo, & altri chimici, che vogliono che conserui la giouentù.

Vini medicati, come si fanno.

Fanno diuersi effetti.

Virtù.

I vini medicati, si fanno mettendoui diuersità di semplici, à bollir con l'vue, ò mosto sinche il vino sij fatto, ò vero si fanno macerando l'herbe nel vino, ritengono le proprietà delle cose, che vi si mettono dentro: come quel di Betonica per la testa; quel di Rosmarino per li nerui, capo: conforta i nerui, retifica l'appetito, conforta i denti, & le gingiue; consumando la flemma: lauandone i cancri fà mirabil effetto: gioua à tisici, e cõsumati, valle alle quartane, quotidiane, al letargo, paralysia: gioua mirabilmente al tremore, lauandosi la faccia d'esso: conserua longamente la giouentù, vedi Arnaldo.

Arnaldo.

Il vino eufragiato, conserua la vista, come ancor quello di fenocchio.

Varietà de' vini, & virtù.

Il borraginato, ò con la melissa, gioua grandemente al cuore.

L'hysopato, ò co'l marrobio, per il petto, e massime alli asmatici. ¶ Il più commune è quello d'assenzo lodato per lo stomaco debole, per incitar l'appetito à conualescenti, e per l'ostruttioni: gioua alle febri longhe, vale alla cachexia, & hydropisia.

Il vino di Chamedreos, ò Querciola, gioua alle febri diuturnæ, e inflattioni di vtero.

Il vino di Ceterac, & tamarisco, gioua alla milza.

Il vino di Alchekengio, per la renella, come ancor quel della Pimpinella.

Il vino conseruato nella botta di frassino, consuma la milza.

Questi sono i vini medicati che si vsano in Piemonte, pigliandone à tutto pasto, ò vero vn poco inanti à esso, facendo poi eßercitio.

I più compositi sono il Guaiacino, per curar il mal-francese; & il Calibeato per leuar l'ostruttioni; mà questo non si piglia à pasto.

Il vino aromatico, detto Hippocratico, si fà co'l cinamomo, ò zenzero, zuccaro, e vin chiaretto, ò moscato, ò altro potente, & è buono per i vecchi, e freddi di natura, e massime nell'inuerno.

La lora fatta con l'acqua posta sopra le vinazze, quando è leuato il vino, e più astringente, nutrisce poco, e riempie il corpo de' flati, muoue l'orina, e non infiama: alcune volte si fà tanto forte, che difficilmente si discerne dal vino: e ciò prouiene dalla fortezza delle vinazze, ò sian rapa.

Lora, ò sia posca, e suoi effetti.

I frut-

Frutti conseruati nelle vinazze, e suoi effetti.

I frutti conseruati nelle vinazze, sono flatuosi, re-frigeranti, difficili al digerire, e solamẽte cibo à Don-ne grauide: se ben alcuni siano lodati da Gal. ¶ Qua-si tutti i Settentrionali vsano la Birra, chiamata d'al-cuni ceruisia, che significa vitiata Ceres, e da Dios-Zythum, e Sophocle Bitrum, e l'inuentore d'essa com-dice Suida fù Dionisio Aëgitio: si fà di formento, orzo, fiori di Lupuli, chiamati Dublon, & ne fann-di tre sorti.

Birra, ò sia ceruisia.

Come si fà.

La prima è acquosa, e semplice: la seconda, è mez-zana, chiamata Triapenina: la terza è forte, e chia-masi dopia Ceruisia, ò vero duobl birr: e se bene chi non l'vsa nel primo gusto sij ingrata, vsandola pe-longo tempo si rende piaceuole: dicono ch'è di so-stanza crassa, e che riempie il corpo de flati, gener-humor melanconico, pietre nelle reni, vessica, e ostru-tioni.

Vini Indiani.

Di tal natura sono i vini Indiani fatti di diuers-frutti, come datilo, e del maïz, è d'altri alberi, loda-ti solo à chi si fatica molto.

Vino de pomi dolci, e suoi effetti.

De peri.

Il vino de pomi dolci scalda, e de pomi acidi re-frigera; perciò il Mercato dice esser più sano dell-Birra, s'vsa ancora questo in certe parti della Frã-cia, chiamato Sydra: come quello di peri, ch'è pi-astringente.

Vino di diuersità de pomi.

Il vino fatto di diuersità de pomi, resta tem-perato.

Vino d'Amarene.

Il vino fatto con l'Amarene poste nel vin po-tente, è meno caldo è più diuretico; mà è alquant-inflatiuo.

Vino de codogni.

Il vino fatto de codogni è buono per lo stomaco-se ben astringa, come quello di lambrosca, granat-acidi, ribes, berberi, & di pruni seluatichi fatto co-

essi, e

essi, è acqua, vsato da pouerelli, qual apporta molti inconuenienti.

Nella Prusia, e Sarmatia vsano il Medon, come habbiamo detto nel trattato del melle, e Monsù di Masieres Guascone, m'hà referto, che in Mosco vsano il vino fatto delle framboise, da noi chiamate, rubus Iudeus, & dice che leua l'vbbriachezza del Medon.

I Tartari vsano vna beuanda fatta di latte, che vbbriaca: e ne' nostri alti Alpi ne fanno del sero acido, che li leua la sete.

TRVOVO appresso molti scrittori, che il vino, & per sua natura, & per vn' ascosa proprietà, è familiarissimo al nostro calor naturale, conciosia, che aiuti la concottione, distribuischi il nutrimento per tutto il corpo, creschi la sostanza del calor naturale, si transmuti prestamente, & si conuerti nella natura de' membri del nostro corpo: Onde si dice non esser tanto per bere, che per nutrire: come riferisce Galeno al 3. de gli alimenti, oue dice, che molti affermauano, il vino non tanto douersi bere, perciò che conduchi per l'humidità sua i cibi solidi per le vene, quanto per il suo buon nutrimento, che suol dare al corpo; come giornalmente si vede in coloro; che stanchi, deboli, & lassi, subito che haurano preso vn poco di pane, infuso nel vino, vengono à ristorarsi. Perciò trouo, che non solamente gli antichi l'vsorno per bere, mà per nutrirsi ancora, & per questo quasi in ogni condimento, mescolauano qualche poco di vino, come cibo confortatiuo, & restauratiuo del corpo, & dell'anima nostra.

Gallina.

Hauendo scritto il Pisanelli l'effetto, che fà il vino,

Vbbriachezza

vino, quando vien beuuto fuor di modo, dirò in pò che parole quel, che si può fare, acciò che l'huom non incorra in vna vbbriachezza; Et prima dirò che chi vuol hauer del tutto in odio il vino, pigli vn anguilla viua, & la lasci morir in vaso pieno di vino, & beua di quello, che haurà sempre in odi ogn'altro vino. Vuol Galeno, che'l polmone di pecora, mangiato a digiuno, impedisca l'vbbriachezza, ancor che ne beuesse vn staro. Altri vogliono, che le foglie di ruta, & le amandole amare mangiate auanti il bere, prohibiscono, che il vino non faci alcun male: ilche fanno parimente i caoli mangiati co'l brodo. Et à coloro, che vorranno bere molto, & senza nocumento, alcuni danno vn poco di pietra di pomice poluerizzata in farina, la quale per la sua siccità, essica la grande humidità del vino. Questa medema pietra messa in vn vaßello, quando bolle il vino, smorza l'ebollitione, & rende il vino chiaro.

Gallina.
Età de' vini.

Parlando il Pisanelli delle qualità del vino nuouo, & vecchio, non fà mentione alcuna, qual sia il nuouo, & qual sia il vecchio, ne di ciò hò trouato appresso i Dottori, ne Greci, ne Arabi, che se ne facci mentione alcuna, saluo che Dioscoride nel lib. 5. al cap. 7. diuidendo il vino in tre età, dice che'l vin vecchio nuoce a' nerui, che il nuouo gonfia, & che quel di mezza età, non nuoce in parte alcuna. Così Galeno al quarto delle compositioni de' medicamenti, per generi al cap. 5. dice che il vin nuouo non passa; che il vecchio è agro; & che quel di mezza età è buono, che è trà cinque, & dieci anni: quasi che voglia, che dal principio delle vendemie fin'a cinque anni, il vino si chiami nuouo, da cinque fino à dieci, di

mezz'età,

mezz'età, & da dieci in poi si chiami vecchio. Il che potrebbe forsi stare, s'ei parlasse di quei gagliardi vini di Grecia, che durano longamente, come scriue Plinio nel libro 14. dell'Historia naturale al cap.4. oue dice, ch'egli hà veduto de' vini di ducento anni, ilche dimostra, che gl'antichi hanno diuersamente da noi trattato dell'età de' vini.

Et perche noi chiamiamo nuoua vna cosa, quando non è lontana dal suo principio, & vecchia, quando è molto lontana, & mezzana quella, ch'è di mezzo, che non sarà ne nuoua, ne vecchia, come per essempio, vin nuouo si chiamarà quello, che non sarà vino più d'vn mese, ò due, ò tre dopò le vendemmie, & da tre sin'à otto, ò dieci, mediocre, & passato l'anno si chiamarà vecchio (percioche i nostri vini non possono durare si longamente, come quelli de gl'antichi, prima per non esser si gagliardi, & poi perche sian megliori beuitori, che non i conseruiamo tanto tempo;) Perciò diremo, che il vino mentre ch'egli haurà ancor l'odor del mosto, & che sarà caldo, & dolce, & turbido, sarà nuouo, & quel che haurà persa la dolcezza, che nõ sarà turbido, mà puro, chiaro, & alquanto agro, sarà vecchio, così il vin puro, chiaro, con buon'odor dell'vua, & senz'alcuna acutezza, sarà di mezz'età, ancor che possi esser nuouo, & vecchio di manco, & maggior tempo, secondo le regioni doue si fà, & questo basti.

Vin dolce. PISANELLI.

Elettione. Che sia di sostanza sottilissima, & alla vista appaia lucidissimo, & trasparente, benche di raro si troui.

Giouamenti. Diletta mirabilmente alla maggior parte de gl'huomini, che seguitano l'appetito senile del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.

Nocumenti. Opila gagliardamente il fegato, e la milza; empie la testa, fà sete, & genera la pietra nelle reni, e si conuerte in colera.

Rimedio. Che i colerici non l'vsano in modo alcuno, ne quei, ch'hanno le viscere malamente disposte, ò pure di rado, & in poca quantità.

Gradi. E' caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi, Età, Complessioni. Non si deue vsare se nõ a' tempi molto freddi, & è più conueniente a' vecchi, che à giouani, perche facilmente si conuerte in colera.

Le cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana, mà per accidente si fanno nociue, come il vino dolce non tanto nuoce perche sia dolce, quanto perche è di sostanza grossa, ilche è causa della tarda penetratione, e però è opilatiuo, nuoce al fegato, ch'è affetto di apostema, ò di durezza, e così alla milza. Il polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce: come il fegato, ne sente nocumento, perche aiuta lo sputo, massime s'è bianco. Nuoce al fegato, perche gli arriua subito auanti, che si così per strade larghe: Mà al polmone non arriua, se non dopò, che è ben colato per strade strette.

Il vin dolce è meglior per i magri, che vogliono diuentar grassi, che per i grassi; perciòche per la tardità, che fà nel penetrar, fà diuẽtar l'humo grasso. Oltra di ciò dice Galeno, che hà questo di buono, che muoue il corpo. Et quando nel polmone sono humori crudi, & viscosi, li fà sputar fuori, pur che siano già concotti, & preparati dalla natura, altrimente non si dee bere, che portarebbe gran nocumento. Scriue Aristotile nel 4. della sua Metheora, alla 3.

sessione de' problemi, che il vino dolce non può vbbriacare, ne si può condensare per il freddo; ilche molti trouano strano; poiche si vede molti beuitori di vin dolce diuentar vbbriachi, che lasciaranno di marauigliarsi se uorranno ben considerare quel, che scriue Plinio di quella sorte di uin dolce, ch'amato Protropio, il quale ancora Galeno usa ne' medicamenti, & di questo credo, che habbia uoluto parlar Aristotile, che si faceua di mosto, che usciua dalle vue, auanti, che si spremessero, il qual poi si metteua nelle botte, & si teneua al Sole per quaranta giorni ne' giorni caniculari, del qual Vitruuio nel lib. 8. al 3. cap. dice ch'i nobili Romani vsauano uolentier'il Protropio ne' lor banchetti, per esser dolce, & che non vbbriacaua; Et si troua anch'appresso di Varrone, & d'Aulo Gellio, ch'alle donne, alle quali era interdetto l'uso del uino, era concesso di bere di questo, come che fosse senza pericolo d'vbbriacare. ***Vinbrusco.***

PISANELLI.

Elettione. Che habbia mediocramente dall'astringente, e non sia ne pontico, ne austero: sia sottile, e poco colorito, & ben fatto.

Giouamenti. E' buono nella febre Diaria, al fegato infiãmato, & allo stomaco disseccato; rinfresca, leua la sete, sana il flusso, e stagna il vomito.

Nocumenti. Stringe il petto, e fà venire la tosse, non dà buon nutrimento, ne fà buon sangue, & impedisse il sudore.

Rimedio. Non s'vsi se non per medicina de' conualescenti, e per complessioni calde, nelle quali la colera auanza.

Gradi. Trà gl'altri vini hà tanto poco calore, che non arriua al primo grado, è ben secco nel secondo grado.

Tempi, Età. Complessioni. Questo s'hà da bere solamente ne' tempi molto caldi; & è per i giouani, & per i colerici, & molto nemico à i vecchi, & à i flemmatici.

I vini bruschi, agrestini, stitici, pontici, austeri, & acerbi si confondono trà loro per la poca differenza, ch'hanno questi sapori trà loro. E' ben vero che l'austero participa dell'amaro, & il pontico del sorbigno. Quei che propriamente sono bruschi, sono buoni per i gran caldi, purche non participano dell'acetoso; cauano la sete, e rinfrescano, mà presuppongono vno stomaco molto caldo. I raspati, quando sono di vino ottimo, sono molto buoni; perche quella mordicatione gagliarda congionta co'l sapor dolce, ò altro sapore di vin buono prouoca l'vrina, fà digerire il cibo, e non lo lascia fumare al capo, e risueglia l'appetito.

Il vin raspante si fà in due modi, l'uno è, che si mettono alquant' vue acerbe con le mature nel torchio, & si spremono, il uin, che n'esce, si mette nelle botte, ò uero si scielgono l'vue, & si pestano con alquante raspe, & si mettono l'vue, & le raspe insieme nella botte con altretanto mosto; Perilche il mosto piglia dal sugo di quelle raspe, & dalli uachi, che ui sono, un piccante molto diletteuole al gusto. Noi in Piemonte pigliamo l'vue ben mature, & n'empimo una botte, à quali aggiongemo tanto di uin uecchio, & di mosto, che sia piena la botte, & quando ne cauiamo una stagnata, gl'è ne mettiamo un'altra, & cosi si fà un uino, che riccrea lo stomaco, & toglie la sete, specialmente a' colerici, & a' sanguigni. Oltra il detto uino raspante, v'è il uino puro, fatto da se sen'altra mistura, qual chiamiamo

piccante,

piccante, & questo credo, che fosse ancora appresso gl'antichi; ilche si proua per molt'auttorità. Prima per Plauto nel penulo, oue dice, Vetustatem edentulo, vetustatē irriges, *chiamādolo uino edentulo, per fare differenza da quello, che si chiamaua dentato, & mordace. Et poi per Plinio nel lib. 14. al cap. 20. oue scriue, che spargendo alquanto di poluer di pece nel uino, diuenta odorato, & acuto di sapore: & per questo ne dà ad intender due cose, l'una, che gl'antichi per mantener buoni i lor uini, serrauano ben le botte con la pece, & l'altra, che gli mettauano qualche poco di pece dentro poluerizzata, per dargli sapore; & dalla pece chiamata da' Latini,* pix, *credo, che sia uenuto il uocabolo piccante. Ne si marauigli alcuno, che la pece, la qual hà si mal odore, si mettesse ne' uini, per farli odoriferi, percioche ui si metteua si ben lauata, & si ben netta dentro, che se gli toglieua ogni mal'odore. Fece ancora memoria del uin piccante. Auerroë al 7. delle sue collettanee al cap. 16. dicendo.* Vinum, quod melius reperitur, est aromaticum, cuius caliditas penetrare potest per totum corpus, quod sit sine amaritudine, & stipticitate, & est illud vinum, quod est vinosum, pungitiuum in principio, posteà delectabile sine aliqua ponticitate.

Vin rosso. PISANELLI *Elettione.*

Che sia di sostanza più sottile, che sia possibile, splendido, è chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino.

Giouamenti.

Nutrisce molto bene, genera buono sangue, leua la Sincope, e fà vedere sogni grati la notte.

Nocumenti.

S'è grosso; graua lo stomaco, nuoce al fegato, & alla milza, con fare opilatione,

& è assai tardo da digerirsi.

Rimedio. Mangiargli appresso granati, ouero aranci acetosi: ouero altri cibi conditi con aceto, ò con sughi acetosi.

Gradi. E' caldo nel fine del primo grado, e nel principio del secondo, nel resto egli è temperato.

Tempi, Età, Complessioni. Questo è buono ne' tempi freddi per quell'età, & complessioni, che ricercano molto nutrimento, ouero medicamento astringente.

I vini rossi, e grossi sono tutti più nutritiui de gli acquosi, per la grossezza grauano vn poco lo stomaco, non ascendono al capo, non fanno vbbriacare, mà se lo fanno, tardi si risoluono; empiono le vene di sangue grosso. Dice Galeno, che hà veduto gli Athleti vsare tali vini, per hauere gran forza, e l'hanno acquistata grandissima, è nutrimento, come di carne di porco. Però à' giouani si danno auanti il cibo, à' vecchi ne prima, ne poi; perche per diffetto di calore, generano pietra, & opilatione nelle reni. I neri dolci, sono anco più nutritiui, mà anco opilatiui. I neri austeri generano humori melanconici. I rossi dolci sono petorali. I rossi, che tirano assai al chiaro, e raspano, fanno vrinare assai, e si dicono di color Goro.

Il vin rosso, sottile, stomatico, lucente, & chiaro, che communemente s'vsa da noi, porta al corpo, & all'animo molti giouamēti; frà quali v'è ne sono dieci principali, cioè cinque al corpo, che sono questi, che fà buona digestione, prouoca l'vrina, fà bel colore, induce buon'odore, & aiuta il coito: et cinqu' all'animo che dà buona speranza, rallegra i spiriti, fà l'huomo audace, abbatte l'arroganza, & produce vna bellez-

za sin-

za singolare. *Onde nell'Ecclesiastico si legge.* Vinum in iucunditate causatum est, & est exultatio animæ, & cordis. *Et altroue,* Vinum moderatè sumptum, sanitas est animæ, & corporis. *Perciò scriue Auueroë al 5. cap. de' suoi collettanei.* Vinum natationem cibi in stomanco necat, ventositates resoluit, vrinam prouocat, & sudorem, animam lætificat, & iuuat naturam ad expellendum superfluitates. *Vsorono gli antichi diuersi modi nel condir'i lor vini, & si può creder, che lo facessero per tre cause. Prima per adolcir l'asprezza del vino, & farlo più chiaro, secondo per farlo più gagliardo, & che diuentasse più presto vecchio, terzo per guardarlo, che non si guastasse. Per la prima scriue Plinio, che gli Africani soleuan porre nel vino gesso, ò ver calcina, per allegerir l'asprezza d'esso, si come i Greci soleuan porre marmore, ò sale, ò acqua marina, com'intendo, che si fà ancora nella maluasia di Candia, oue si sente vn certo odore, & sapore d'acqua salsa; & appresso i Mantoani nel lor vin bianco si suol metter allume di rocca, il qual, per hauer del corrosiuo, non è buon per la sanità, ancora che lo renda più gagliardo, & più chiaro, in luogo del quale sarrebbe meglio mettere delle raspatice di scorza di nocciuola come s'vsa in molti luoghi, che lo renderebbe chiaro, & buono in poco tempo. Per fare poi che'l vino fosse più gagliardo, & diuentasse più presto vecchio, scriue Plutarco al quinto de i suoi Problemi, al capitolo terzo, che gli Italiani, i quali habitauano presso il Pò, erano soliti d'vnger le botte con pece, & poi di metterui il vin dentro, aggiongendoui vn poco di ressina, ò sia pece cotta, per far, che quelle botte rendessero il vin più forte, & più*

gagliardo, & che l'acquosità, & l'humidità di quel vino fosse dalla ressina consumata, come s'vsa in Venetia, e paesi maritimi. Altri per fare, che s'inuecchiasse presto, metteuano le botte in luoghi caldi; ò vero le teneuano al fumo, che penetraua, essiccaße l'acquosa humidità del vino, si com'intendo, che si fà ancora in Prouenza, & à Marseglia del qual scriuendo Martiale dice.

Improba Massilie quicquid fumaria cogunt;
　Accipit ætatem quisquis ab igne cadus.
　Et altroue.
Massiliæ fumos miscere niualibus vndis;
　Parce puer pluris, ne tibi constet aqua.

Vuol parimente Galeno, che suo padre fosse solito di conseruar' il vino nel medesimo modo, donde Horatio dice.

　Hic dies anno redeunte festus
　Corticem adstrictum pice dimouebit
　Amphoræ fumum bibere institutæ
　Consulle Tullo.

Resta la terza causa; qual'era di conseruar il vino, che non si guastasse: Et perciò fare alcuni metteuano nel vino del sale, & altri dell'acqua salsa del mare; alludendo; che si come il mar conserua le cose incorrotte, cosi conserua il vino da corrottione. Alcuni altri vi metteuano del vin cotto; com'intendo, che si fà ancora in molte parti del regno di Napoli; & son molti, ch'al tempo nostro pongono sopra il vino, quando la botte è piena, dell'oglio d'oliua, dicendo, come l'oglio consuma ogni sugo, cosi medesimamente conserua il vino. Hò trouato poi appreßo d'alcuni, che scriuendo nel fondo, & dentro della botte il sottoscritto verso mai il vino si guastarà, cioè.

Gustate,

Gustate, & videte, quòd suauis est Dominus.

Vin bianco. PISANELLI. *Elettione.*

Che non sia di più d'vn'anno, perche sarebbe troppo caldo, sia splendido, e lucido, e fatto di vue mature, nate nelle colline.

Giouamenti.

Resiste à i veneni, purga le vene da gli humori corrotti, e resiste alla putredine: e buono per i vecchi, perche conforta il calore naturale.

Nocumenti.

Leua l'appetito del coito, perche dissecca lo sperma, nuoce à i conualescenti, & à chi hà i membri deboli, quando troppo se ne beue.

Rimedio.

Vsandosi in conueniente quantità ben temperato con l'acqua, e mangiando appresso le Cotogne.

Gradi.

E caldo nel principio del secondo grado; e secco nel primo.

Tempi, Età, Complessioni.

Conferisce in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione, purche non sia troppo vecchio, & s'vsi in conueniente quantità.

Il Vino citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto così, perche somiglia i cedri ben maturi. Egli è odorifero, e potente, massime se nasce nelle colline, onde disse Virgilio. Bacchus amat colles. *E' penetratiuo, genera colera, ascende al capo, fà vbbriachezza, che presto si risolue. Presto passa, assottiglia gli humori da gli escrementi, e riscalda i corpi frigidi: se ne guardino quei, che sono di calda complessione. Vi sono d'altri vin bianchi, sottili, acquosi, diafani, simili all'acqua, e non tolerano la mescolanza dell'acqua, detti da Galeno Oligofori: Questi prouocano l'vrina, e'l sudore: nutriscono molto poco, non vanno al capo, fanno dormire, giouano alla quartana, alla Diaria, & à conualescenti dalle febri, leuano la sete, sono buoni l'estate, e fanno digerire.*

Scriue il Pisanelli, trattando de' vin bianchi, che vi sono altri vini bianchi, sottili, acquosi, transparenti, puri, & lucidi, simili all'acqua, de quali dice Galeno, ch'al gusto non hanno alcuna gagliarda qualità, ne portano acqua, perciò furno detti da gl'antichi Greci Oligofori, & da' Latini Pauciferi, quasi che voglia dir, che portino poca acqua, onde noi li chiamiamo acquosi, poi che in virtù sono simili all'acqua, non scaldano, non ascendono al capo, non nuocono a' nerui. Però ben diceua esso Galeno. Idoneum est hoc vinum ad eorum, qui in pulmone continentur eductionem, virtutem nimirum roborans, & humores humectans, ac incidens moderatè, idem, & febricitantibus minori cum periculo datur, quàm alia vina, nam huic vni ex omnibus vinis inest, vt aquæ, & vini malitias affugiat. *Per le quali parole si può comprendere, che Galeno non parlasse de' nostri vin bianchi, i quali si dourebbono chiamar più tosto citrij, ò dorati, per hauere il color del cedro, ouero dell'oro, & non del bianco, com'è la neue. Mà oue si trouino questi tali vini, non è chi ne parli; dirò bene che in Toscana quelli che lor chiamano trebiani, s'appropinquano più alli vini acquosi di Galeno che à niuno altro vino, & quanto più il vino s'approssima al color bianco, & all'acqua, tanto più è acquoso, & sottile, non trouandosi mai vn vin bianco, dolce, & grosso, mà si ben citrino. Perciò auuertischino i Medici à dar à gli amalati i vini più sottili, acquosi, & di color più bianco, che si può; oltra di ciò ch'habbiano bollito il tempo debito, & siano fatti, & maturi, ne troppo vecchi; atteso che i bianchi s'inuecchiano più tosto, che i rossi, ne possono durare longo tempo, mà presto*

diuentano acetosi. Al che riparare uogliono alcuni, che s'attacchi un pezzo di lardo al pertuggio della bottte, percioche la grassezza, & salsedine sua prohibisce la separatione.

Oltra l'vtilità, che dà il vino al nostro corpo, suole ancor giouarne lambicandolo, & facendone l'acqua così chiamata per le gran virtù, che possiede à conseruare la vita nostra. Imperoche facendosi di buono vino, & con quella diligenza, che si richiede meritamente si può chiamar acqua di vita, perche così come preserua tutte le cose, che vi si ripongon dentro dalla corrottion, così preserua la vita à chi l'vsa di bere moderatamente, & con risguardo, & togliendo da i corpi loro ogni putredine, & oltra di ciò conserua, ripara, diffende, & prolonga la uita, non solamente conseruando ella il calore nostro naturale nel suo uigore, mà ancora rigenerando i spiriti uitali, scalda lo stomaco, conforta il ceruello, chiarifica la uista, & ripara la memoria: usandosi però da coloro, che sono più presto di fredda, che di calda natura, che corregano crudità, & ventosità nello stomaco, & che sono sottoposti a' freddi diffetti, & abbondanti d'humori flemmatici, però vale ella mirabilmente alli dolori ventosi del corpo, al mal caduco, all'appoplesia, paralesia, vertigini, batticuore, tremori, & simili diffetti, beuendone ogni giorno la mattina à digiuno vn cucchiaro, ò semplice, ouero composita con aromatici, tra' quali i principali sono gli anisi, & il cinnamomo, come s'vsa communemente fare, che oltra l'vtilità, che suol portar al corpo, come habbiamo già detto, è ancora molto più grata al bere, & al gusto.

Acqua vite.

Hauendo parlato de' vini vecchi, & nuoui, bian-

Vino adacquato.

chi,

chi, & rossi, deboli, & forti, mi par esser cosa necessaria di parlar della mistione, che si fà con l'acqua, acciochè di potenti, fumosi, & grossi, si rendino piccioli, deboli, & sottili. Dirò dunque che'l primo, che mettesse acqua nel vino fù Stasilo figliuolo di Sithene, come riferisce Plinio; & che questa mistione, secondo la varietè de' tempi, hà preso ancora diverso modo da farsi percioche, ò verò si pigliaua il modo di meschiar il vino con l'acqua, dalla natura del vino, ò vero dalla volontà di chi lo beueua, ò vero dal tempo, che si beueua. Dalla natura del vino primamẽte si variaua, poiche appresso di Greci, v'era vna sorte di vino, che portaua nuoue volte tant'acqua, & questo si chiamaua da Homero Maroneo, & da Giuuenale, Indomito, come il Falerno, il qual à pena con gran quantità d'acqua si può domare. Nondimeno Plutarcho nel 3. de' Simposiaci descriue per commune prouerbio tre modi con i quali il vino si soleua adacquare, & questi dice; che furno presi dalla musica di Dionisio, de' quali il primo si chiamaua Sesquialtera, il secondo Diapason, & il terzo Diatesseron. Al primo si metteuano tre parti d'acqua, & due di vino, al secondo due parti d'acqua, & vna di vino, & al terzo tre parti d'acqua, & vna di vino. Aggionge ancora Plutarcho, che la terza mistione conueneua à coloro, che studiauano, & che dauano opera alle contemplationi, acciò che fossero più sobrij, & di mente più eleuata, & l'altre, che conueneuano à gli agricoltori, & à coloro, che s'affaticauano in essercitij forti, & gagliardi. Dalla natura de' beuitori si variaua ancora il modo di meschiare l'acqua co'l vino, percioche i sani, & caldi di complessione, & che faceuano vna vita otiosa, vi mette-

uano gran quantità d'acqua, & per il contrario, i freddi di compleſſione, deboli, & che faceuano gran d'eſſercitio: i freddi di compleſſione, deboli, & faceuano grand'eſſercitio, con manco acqua meſchiauano il vino; per queſto i vecchi beueuano il vino più puro de gl'altri: laonde Achille appreſſo Homero hauendo viſto Vliſſe, & Fenice vecchi, c'haueuano durato gran fatica tutto quel giorno nella guerra, non volſe, che metteſſero gran quantità d'acqua nel vino, mà che lo beueſſero quaſi puro, come ſogliono fare gl'altri vecchi. Vltimamente ſi varia il modo di meſchiar il vino con l'acqua dalla ſtagione del tempo, percioche i Medici ſeguendo l'opinione antica, voglion, che'l vin ſi beua più adacquato la ſtate, che'l verno, & il verno più puro, che la ſtate, mà queſto ſi deue ſempre intender di perſone libere, & ciuili; percioche il contrario vuol Catone, che ſi facci ne' ſerui, & ne gl'huomini di campagna, & contadini, i quali vuol, che'l verno beuano poco picciol vino: & ben'adacquato, & la Primauera, & la ſtate, in quei tẽpi, che s'affaticono molto in lauorar i campi, & in far altri eſſercitij di campagna, che debbano bere in maggior quantità, & vn vino, che ſia gagliardo, & puro.

Poiche il vin freddo ſolamente conuien à coloro, che ſogliono fare molto eſſercitio, come n'inſegna Galeno nel libro de' cibi de buono, & cattiuo ſugo, al cap. 3. lodarei à color, che fanno vita quieta, & che ſtanno in otio, che volendo beuere freſco, non haueſſero da rinfreſcare il vino, mà l'acqua, con la qual lo vogliono adacquare, perche eſſendo l'acqua di ſua natura fredda, & humida, non può patir danno nel raffreddarſi, come fà il vino, che patiſce alteratio-

Beuer freſco.

ne dal

ne dal freddo, & dal caldo.

Gl'antichi haueuano diuersi modi per raffreddar l'acqua. Il primo era con la neue, della qual dice Martiale.

Non potare niuem, sed aquam potare rigentē,
De niue commenta est ingeniosa sitis.

Ilche descriue ancora Plutarco nel sesto de' simposiaci: oue dice, che gl'antichi metteuano paglie, & grossi panni intorno alla neue, nella qual teneuano l'acqua fredda.

Il secondo modo vien descritto da Protagoride nel secondo lib. dell'Historie Comice, oue dice, che al tempo d'Antioco pigliauano l'acqua, & il giorno la teneuano in vn luogo, che fosse battuto dal Sole, poi venendo la notte, si colaua, & la parte più sottile si metteua in vasi di terra, ne' luoghi più alti della casa al sereno, & due putti spargeuano tutta la notte acqua fredda intorno à quei vasi, ou'era l'acqua, & la mattina auanti il leuar del Sole, si ritornaua, à colare, & si riponeua nella cantina, tenendo i vasi circondati di paglia, & questa tal'acqua si beueua per sanità, & per esser fredda.

Questo modo di raffredar l'acqua, era quasi simile à quello, che descriue Galeno nel quarto Commento del sesto libro d'Hippocrate de morbi volgari, che si faceua in Alessandria, & per tutto l'Egitto, oue dice, che scaldauano primamente l'acqua, & poi quādo cominciaua à venir la notte, la metteuano in certi vasi, & questi pendeuano al sereno à qualche fenestra, che fosse esposta al vento, lasciandoli tutta la notte al vento; Poi auanti il leuar del Sole, toglieuano quei vasi, & li metteuano in qualche luogo freddo in terra, & li circondauano d'acqua fredda, ò ve-

ò vero di foglie fredde, come di salice, di vite, di lattuche, ò simili, acciò il freddo si conseruasse per tutto il giorno più longamente.

Vn'altro Auttore chiamato Semo Del o nel secondo lib. de Nesidi, dice che nell'Isola Cimolia haueano cauerne in terra, cauate à posta per tener l'acqua fredda, nelle quali metteuano l'acqua calda in vasi di terra, & così prendeua vna freddezza da quei luoghi, che si cauaua più fredda, che la neue, & di questa si adacqua il vino la state.

Vuol Plutarco secõdo Aristotile, che si possi raffredar l'acqua con pietre viue, ò lamine di piombo messe in essa, & questo al mio giuditio si deue più tosto far per vso di medicina, che per bere per sanità.

Resta à dichiarar il 3. modo da raffreddar l'acqua senza neue vsato da' Romani, l'inuention del quale s'attribuisce à Nerone, il qual faceua primamẽte cuocer l'acqua, & cosi cotta, la metteua ne' vasi di vetro, i quali circondaua di neue, & cosi la rendeua fredda, & sana. Ilche vedendo i Romani, seguitorno quel modo, & communemente la chiamauano l'acqua cotta di Nerone, onde Giuuenale alla satira quinta dice.

Cum stomachus domini feruet potuq; ciboq;
Frigidior Geticis petitur decocta pruinis.
Et Martiale.
Spoletina bibis, vel Marsis condita cellis,
Quo tibi decoctæ nobile frigus aquæ.

Et parimente Galeno nel 7. lib. del Methodo, dice, hauer curati molti trauagliati dallo stomaco, & da altri membri naturali per mala complessione, con far loro bere dell'acqua raffreddata con la neue. Il che si può fare ancora al tempo nostro ne' luoghi,

oue si può hauer della neue, ò del ghiaccio, co' quali si suol raffreddar l'acqua. Et la causa, che l'acqua cotta si rendi più fredda, che la cruda, è questa, che dal fuoco si spartono le parti più crasse dalle sottili & così resta più sottile, riceue più facilmente l'alteratione dell'aëre.

Potrà dunque ogn'vno, che desidera di bere fresco, & conseruar la sanità, adacquar il vino con l'acqua, che sia fresca, & fatta fredda con alcuni delli già detti modi, & à chi non vuole vsar acqua nel vino, gli sarà concesso di rinfrescarlo in alcun di questi modi, che son descritti dal Pisanelli, cioè tenendolo all'aria di notte la state, ouero circondando di neue il vaso, nel qual stà il vino, ò vero metter detto vaso pieno di uino in un altro, che sia pieno di salnitro, & muouer spesso, ò uero, come più usitato, & con maggior freddezza calar'il uaso, ou'è il uino in un pozzo, che stia lontano dall'acqua per mezzo palmo, accioche si raffreddi da i uapori, che si leuano dall'acqua fredda, & questo è più sicuro; & si può usar con minor danno, come pur'anch'usauano gli antichi, si come truouo scritto appresso Lisippo nel suo libro chiamato Bacchis, & appresso Stratone ne' refrigeratorij, & questo basti.

Necessità del bere.

Il bere è una cosa humida in atto, che nel uentre si mescola con i cibi, e quelli trasporta à tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause: l'una, perche bagni dentro il corpo, e riempia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risoluono, e si consumano. L'altra accioche porti il cibo à tutti i membri, e lo faccia penetratiuo quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di bere, si fà per la digestione, quella per la nutritione e questa per la conseruatione del-

ne della sanità: come dimostra la mistione de gl'elementi insieme, che sono di diuersa natura. E perche la concottione non è altro, che vna perfettione fatta dal calor proprio, e naturale in vn soggetto, che hà contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto delle Meteore; chiara cosa è, che quanto si farà meglior concottione, ne seguirà tanto più perfetta nutritione: e questo sarà quando insieme si mescolaranno il cibo, e'l bere: nel quale atto le passioni delle prime qualità verranno à temperarsi insieme. Di più, quello che si cuoce, è neceßario, che diuenga di sostanza simile all'orzata, acciochè sia sottile, e penetrabile: Et perche quello, che si mangia è sodo, gl'è di bisogno, che in sua compagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo facci diuentar penetratiuo, e sottile, e questo è il bere, del qual parlãdo Platone nell'Hipparco, diße, che egli era humido nutrimento del corpo; e nel secondo delle leggi disse, che sì come il ferro nel fuogo si fà tenero, così i corpi de' vecchi co'l vino si fanno più molli, e resistono alla durezza, & alla siccità dell'età.

Perche sia necessario il bere.

Non si beua ne acqua, ne vino, quando lo stomaco è digiuno, maßime da chi è stato al bagno, che hà vsato il coïto, ò fatto altro eßercitio, tanto violento, che si sia accresciuta la frequenza della respiratione, ò sudato, se prima non si prende refettione di cibi, perche nuoce alla testa, al ceruello, a' nerui, e fà alienatione di mente, maßime se ci è gran fame.

Regole da osseruarsi nel bere.

Dopò il cibo per tre hore non si beua, se non pochissimo vino, ò acqua secondo l'vsanza, perche il bere, quando lo stomaco è pieno, non lascia che il cibo tocchi la sostãza dello stomaco, anzi il vino interposto, non lascia, che'l cibo si muti, come si conuiene.

Dopò che'l cibo è calato dallo stomaco, e disceso giù al basso, all'hora quei, ch'hanno gran sete, possono satiarsi di vino, ò d'acqua: secondo la loro consuetudine.

L'acqua beuuta dopò pasto con la sua frigidità, impedisce la digestione: & il vino, come penetratiuo, porta il cibo indigesto.

Chi di notte hà sete, lauisi la bocca, non beua se non pochissimo à fatto, e con vaso di stretta bocca, ò vero con toleranza pongasi à dormire, secondo la dottrina d'Hippocrate: se però non hà mangiato cibi troppo salati.

Dopò l'aglio, la cipolla, & altri cibi acuti, non si beua, perche cresce caldo à caldo: e si fà penetrare per le vene quei cibi di mala qualità indigesti. Mà prima si mangiano cibi di buona qualità, e poi si beua.

Vino à chi si nieghi, & à chi si conceda.

Il vino si niega a' fanciulli, perche gl'è vn'aggiungere fuogo à fuogo sopra legne deboli, e perche turba lor la mente.

Platone fece la legge, ch'auanti 18. anni non si potesse bere vino, e che nessun Generale d'essercito, Giudice, Gouernatore, ò altro tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno, potesse gustar vino. Aristotile ne' Problemi dice, ch'i putti non desiderano il vino, perche essendo lor molto humidi, non ne hanno di bisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l'huomo, e la donna quando hanno da stare insieme la notte per far figliuoli, si astenghino dal vino.

Il vino nega a' giouani, che crescono, perche hauendo essi vna natura calida, e feruente, portano pericolo, di essere infiammati gagliardamente nel-

l'anima,

l'anima, e nel corpo, e di esser furiosamente agitati.

Si concede a' giouani virili, che passando 40. anni, incomminciano ad entrare nel consortio de' vecchi.

Si concede a' vecchi come cosa conueniente alla natura loro, perche co'l suo calore riduce la fredezza di quell'età ad vn giusto, e conueneuole temperamento. Mà non conuiene dargli vini potenti, perche nuocono al capo, & a' nerui, mà solo quei Diuretici, e penetratiui, che fanno copiosamente vrinare.

Queste leggi può essere che nella Grecia oue i paesi sono caldissimi, & i vini potentissimi, hauessero già luogo, mà in queste parti fredde; oue i vini non sono tanto grandi, non si seruaranno mai. Massime che l'Italia antichissimamente fù detta Oenotria dal produrre, e dal dilettarsi del vino.

Il vino fù negato anticamente alle Donne, perche con l'vso di quello chiudono la porta alle virtù, e danno l'ingresso à tutti vitij.

E però si legge appresso Valerio, che Metello à furia di bastonate ammazzò la Moglie, perche haueua beuuto il vino. Del qual'atto egli non fù d'alcuno ripreso, non che accusato.

Effetti del vino beuuto moderatamente.

Dal moderato vso del vino, l'ingegno si fà Illustre, e chiaro: l'animo si rende più fedele, e più mansueto: l'anima si dilata, gli spiriti si confortano, l'allegrezze si moltiplicano, & i dispiaceri si scordano: onde soleua dire Zenone, si come i Lupini, che sono amari, con l'infusione dell'acqua si fanno dolci: si io co'l vino mi dispongo alle dolcezze, & a' piaceri: & Aristotile ne' Problemi disse, che il vino

apportaua à gl'huomini ardire, e speranza. Egl
muta i vitij della natura in cõtrario, perciochè l'huo
mo empio lo fà pio, d'auaro lo fà liberale, di super
bo humile, di pigro sollecito, di timido audace: la ta
citurnità, e la pigritia della mente muta in astutia
& in fecondia. Scriue Ruffo, che' Persiani, e gl'Ele
ni vsauano il vino, quando voleuano disputare, ò di
scorrere, ò dar conseglio graue; & gl'Eleni in parti
colare l'vsauano, quando voleuano far versi, ò sona
re instromenti musicali, con dire che il vino condu
ceua la mente humana dalla potenza all'atto. D
singolar temperanza fù lodato Augusto, ilqual sem
pre si poneua à tauola, quando erano satiati, gl'al
tri conuiuanti, e si leuaua prima di tutti: & d'essem
plar parsimonia nel bere fù celebrato Giulio Cesa
re da Marco Catone, il qual disse. Vnus ex omni
bus Cæsarad euertendam Rempublicam so
brius accessit. Nel qual senso Bacco fù cogno
minato mite, dolce, donatore dell'allegrezza; nobile
generoso, candido, tenero, benigno, nitido, e blando. E
il vino fù detto lene, soaue, limpido, libero, molle
bello, muschiato, pretioso, fragrante, e buono.

Quanto poi appartiene al corpo; Il vino conferi
sce alla nutritione, alla concottione, alla digestione
& alla generatione del sangue. Egli distribuisc
gl'humori, che sono concotti, nutrisce con velocità
rallegra il cuore, scaccia le ventosità; prouoca l'vri
na, augmenta il calor naturale, ingrassa i conuale
scenti, risueglia l'appetito, muoue i sudori, e fà dor
mire, e rischiarisce il sangue, ch'è torbido, apre l'o
struttioni, porta il nutrimento à tutte le parti de
corpo, assottiglia gl'humori grossi, manda via il cat
tiuo colore della cotica, & aiuta à fare vscire tut
gli

gli escrementi del corpo. E questa quantità moderata del vino, secondo la dottrina de gl'antichi, vuol esser tanta nello stomaco, che non nuoti, & i cibi non vadano nauigando, non faccia vento, ne rugito.

Della qualità poi del vino parlando Galeno disse, che il buon vino vuol esser d'età mezzano, cioè ne nuouo, ne vecchio, di sostanza puro, e lucido, di color bianco, ò mezzo rosso, di odor soaue, e che nel gusto non si senta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce eccessiuamente. E questo è conuiente à tutti, massime a' vecchi.

Quando la quantità del vino, che si beue, non può esser retta, ne moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda, mà genera effetti, & infermità frigide: percioche suffocando il calor naturale, nuoce assai al ceruello, & à tutti nerui: e quindi nasce l'Apoplesia, la Paralisia, il Letargo, il mal caduco, lo spasmo, & il tremore.

Effetto del vino beuuto fuori, modo.

Quanto poi appartiene all'animo; il vino fà gli huomini loquaci, ingiuriosi, fuorsennati, stupidi homicidiarij, lussuriosi, egli corrompe la mente, risolue l'animo, e distrugge le potenze animali, e naturali: e se l'vbbriachezza si frequenta, apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio, e dishonesto benitore fù notato Aleßandro, e più volte ripreso da Androcide, con queste parole ricordati ò Rè, che quando tu beui il vino, tu beui il sangue della terra: mà egli poco curando queste monitioni, spesse volte per il troppo bere, dormiua due giorni intieri, onde diuenne prouerbio, e fauola delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo bere, fù chiamato Claudius Biberius Nero. Nel qual senso Bacco, fù nominato inuerecondo, armigero fulmineo, insano, audace,

marito, belligero, effeminato, mezzo huomo è du[e] volte nato. Et il vino obliuioso, e stuante, feruido fumante, schiumoso, & ebrio, insano, e giocoso, & ignigero. Percioche oltre che estingue il lume del l'anima rationale, molte volte è cagione di morte su bitanea percioche il vino in alcuni stomachi si couerte in colera, & in altri puro aceto: e l'vno e l'altro [è] grandissimo male. E quando l'huomo è vbbriaco, [è] come vna naue, che stà in mezzo il mare senza go uerno. Pure se l'huomo volesse alcuna volta, ò per compagnia, ò per delitia, ò per sensualità bere vn poco più del suo ordinario, auertisca in quel pasto d[i] mangiar poco, acciochè la quantità del vino non portasse il molto cibo indigesto per le vene, e la molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al vino, il quale con questa occasione fermandosi nello stoma co, mandarebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti: che si sono detti di sopra.

Di più non si ponghino cibi Diuretici nelle viuande, ne si mangino cose dolci; ma cose amare, come amãdole. I cauoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del vino, e dopò il pasto, l'vso delle cotogne, delle cotognate, de i grani di mortella, e di tutte l'altre cose astringenti, è molto à proposito per questo effetto. Hor perche gliè cosa impossibile, che di tutti i vini particolarmente si possa trattare, io mi ristringo à questi sei capi generali, che nel seguente foglio con l'ordine diuisiuo si contengono.

Effetti del bere fresco.

Il bere fresco nacque dalla necessità della natura, la quale acciochè si facesse, vi pose molto diletto sì come parimẽte veggiamo, ch'ella pose grandissimo piacere nell'atto del coito, à fine che si facesse per la moltiplicatio-

tiplicatione della spetie. Diremo adunque, ch'essendo nel bere fresco gusto grandissimo, bisogna, ch'egli sia anco grandemente necessario à gli animali, massime à i corpi humani. Per l'intelligenza del che, è da sapersi, che'l nostro calore naturale hà due potentissimi inimici: L'vno de quali è souerchio freddo, estinguendolo, lo supuera; e l'altro è il troppo caldo esteriore, che lo diminuisce, e lo risolue gagliardamente: ò sia per la stagione della state fuor di modo calda, ò per la ragione di natura ardente, ò per gli esercitij fatti con troppo violenza, le quali cose si come hanno forza d'infiammare, così ancora sono molto potenti à risoluere, & indebolire il calor naturale. Hor accioche egli si possa riunire in se stesso, e farsi forte contra la forza di questo gran nemico, gl'è necessario, che se gli porga aiuto di assai freddo, co'l beneficio del quale per Antiperistasi racquisti le forze perdute: poiche per esperienza si vede, che l'istesso naturale calore dal bere caldo esala, e risolue: s'indebolisce lo stomaco, si guasta la digestione, ascēdono i vapori, e stupefanno i sensi. E se il caldo dell'aria della stagione, e della regione sarà poco, conueniente cosa sarà, che'l rinfrescamento poco sia, ma se sarà molto, bisogna, ch'ancora il rinfrescamento sia molto, poiche il rinfrescare, non è altro, che temperamento del caldo. E ben si vede, che nell'isola di Sicilia, oue i caldi sono eccessiui, e l'acque poco fredde, auanti che vi si introducesse l'vso della neue, ogn'anno ne' tempi della state moriua gran quantità di persone di febri pestilentiali, causate da opilationi fatte nelle prime vene, per la mala digestione causata dal bere caldo, e poiche la neue comminciò ad adoperarsi, che sono hora circa 20. anni, sono cessate le febri pestifere,

e particolarmente nella Città di Messina s'è osseruato, ch'ogn'anno adesso vi muoiono mille persone meno di quello, che faceua prima dell'vso della neue, & hora ogni pouero artegiano vuole pane, vino, e neue. Fù questo ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare dentro il corpo, per ristorare quelle humidità, che si risoluono, & essendo l'humidità, qualità passiua, che poco, ò nessuna attione per sua natura imprime, & opera conueniua, ch'ella fosse accompagnata, portata, & aiutata da vna qualità attiua, e potente; non dal caldo, che consuma l'humidità, mà dal freddo, che la conserua, e con la sua attiuità porta al corpo in vn tempo giouamento, e diletto, e la fà penetrare con prestezza, sì che ogni parte ne senta benefitio quanto gli conuiene. E però per natura si appetisce prima l'acqua fredda, perche è fredda, & humida: secondo il vino freddo, che oltra il freddo, & humido, nutrisce, & è soaue: vltimamente si bramano i frutti freddi, perche ricreano il calore naturale, e pare ch'insieme si beua, e si mangi: Onde conchiuderemo, che'l bere fresco conforta tutte le virtù nelle loro operationi egualmente, cioè l'Attrattiua, la Ritentiua, l'Alteratiua, e l'Espulsiua, e fortifica di modo tutti i membri interni, che non lascia accostarci nessuna sorte d'humori corrotti, anzi gagliardamente li ributta dal centro alla circonferenza. Et in somma il bere fresco leua, e sgombra i fumi, & i vapori caliginosi, che per il souerchio caldo dell'aria sono moltiplicati, e raccolti intorno al cuore, & in vn certo modo lo soffocano dell'istessa maniera, che vn vento fresco caccia la folta, & oscura nebbia, che in qualche valle per il freddo della notte si sia congregata, & condensata. Rinfrescarsi

frescarsi il vino, e l'acqua all'aria della notte, & à i venti freddi, secondo i costumi de gli Egitij: & questo è buonissimo, & sanissimo modo: perche l'aria, come sottile, non ritiene in se grossezza, ne terrestrità: mà il male è, che ne' maggiori bisogni della state questi venti non spirano. Rinfrescasi ne pozzi, ilche pur'è buono, pur che i vasi stiano sopra l'acqua due palmi, acciòche participino la freddezza dell'acqua impressa nell'aria, e non quella dell'acqua istessa. Vsano anco il salnitro i nauiganti, mà fà poco effetto; ne per altro raffredda, se non che per il violento moto, le parti dell'acqua ridotte dal centro alla circonferenza, rinfrescano l'aria, & i corpi circonstanti: perche l'aria riscalda le parti superficiali dell'acqua: come si vede in vna caraffa di vino molto agitata nell'acqua, il qual modo, si dice arrostire il vino. L'vltimo modo di rinfrescare, e la neue, il qual modo è molto lodato, purche la sostanza d'essa neue nõ entri nella cosa che si beue, mà raffreddandola per contatto fà buono effetto, perche essendo la neue, aria congelata, e più leggiera che l'acqua, sopra la quale stà à gala, chiara cosa è, che raffreddarà senza nocumento veruno: & ben si vede, che delle neui disfatte, si fanno i fiumi, de' quali beuono i contadini senza danno.

Che la neue cacci fuori gl'humori tristi, e corrotti dal centro alla circonferenza, si fà chiaro dall'esperienza, che nelle tazze, e bicchieri di vetro pieni di vino, ò d'acqua aggiacciata si vede, che in vn tratto dalla freddezza del liquore sopragionti, mandano fuori del panno, che à gl'occhi de' risguardanti gran contento di estrema fredezza rappresenta. Nel chè non posso lasciar d'auuertire con questa bella occasione

stione ciascuno, che se ben il gran freddo è cagione, che nella circonferenza dalla tazza questo panno così euidentemente si scuopra, nondimeno ogni volta che ella sarà diligentemente lauata, e netta, detta oscurità, ò panno non si vedrà giamai. E questo voglio, che ogn'vno creda all'esperienza mia, & ch'i Bottiglieri da me auuertiti, come curiosi, lauino più d'vna volta le tazze con acqua, e poi con cenere, e finalmente con aceto, che all'hora non bastarãno ne ghiaccio, ne cosa più fredda (se pur si troua) ad oscurarle, ne ad appanarle. Da tutto questo ragionamento voglio, che si cauino queste due verissime conclusioni; La prima è, che se il corpo humano sarà libero, netto, senza humori souerchi, all'hora il bere fresco lo conseruarà nel pristino stato suo à guisa della tazza ben purificata, e fortificarà le virtù, & i menbri interni, come s'è detto. Mà s'egli (come per il più auuenir suole) si trouarà di humidità ripieno, all'hora il bere fresco con la sua forza cacciando alla circonferenza quello, che nel corpo come inutile soprabonda, verra à mantenere i membri principali nel suo vigore, & à fortificarli contra l'impeto d'ogni futura corrottione, e malignità d'humori. Hora questo bere fresco nuoce à gli otiosi, à chi non l'hà per consuetudine, à chi è opilato, à gl'infermi, à chi è mal complessionato, a' putti, a' vecchi, a' deboli di stomaco, & à chi vsa molto il coito. Mà gioua à gl'huomini affaticati ne' negotij, à chi và per viaggio la state, & à questi si dan lor'i frutti, che rinfreschino, se ben non sono di buona qualità. Nuoce anco il bere fresco à gl'Astimatici, & à tutte gl'infermità del petto, a' nerui, e co'l tẽpo fà venire graui infermità à chi nõ ci è auezzo.

Chi vuol bere fresco, auuerta di mangiar' assai, prima che beua, e particolarmente menestre, ò buon brodi caldi, fatti con herbe odorifere, e con canella, ò pepe, acciochè lo stomaco da queste cose riscaldato, faccia tanto maggior resistenza alla freschezza del bere, acciochè il freddo non nuoca allo stomaco, & beua poco per volta, che gli sarà di maggior gusto, & di più profitto. Il bere fresco in somma gioua à coloro, che sono sanguigni, carnosi, & molto essercitati di animo, & di corpo, et in particolare à quelli che sono di temperamento caldo, e secco; quando che si trouono da qualche agitatione straordinaria, e dall' arsura del calor estiuo oppressi; par che il fresco co'l ghiaccio gl' apporti refrigerio grandissimo, e egli sij (com'è) di gran giouamento.

ALTRA GIONTA, DOVE tratta de molti cibi vsati, in molte altre parti, e specialmēte nell'Indie Orientali, & Occidentali.

Noce d'India.

SE ben habbiamo già fatto mētione della noce d'India nel cap. della Saluia, nientedimeno per sodisfar a' curiosi, diremo quì ancora per supplemento d'essa alcuna cosa, conciosiache non vi si ritroui ne albero, ne frutto, che porti tanto giouamento all'huomo, quanto è quello che fà questa noce, domādata palma Elephantis dall' Acosta; perche di quest' albero ne fabricano case, e naui con tutte le cose necessarie per esse;

mà

mà perche noi trattiamo solamente de' cibi; perciò tralasciamo l'altre cose, che si cauano da esso. Dicono, che quando sponta il frutto, ch'è ancor tenerello, spoliato della prima scorza verde inanti che negregia, hà sapor di Charchioffo, & altri dicono de Cesaglioni, & essendo l'arbor più antico fà detti Cesaglioni più teneri, & quando s'indurisce hà sapor del nostro cardo.

La medolla, che sta appresso alla scorza tenera, è dolce; & contiene in se gran quantità d'acqua limpida, chiara, qual refrigerata alla serena, si beue per refrigerar il fegato, & reni.

Purga la materia purulenta per l'vrina: Questa si conserua longo tempo nella sua noce verde, & si chiama Laña. Quando è indurata questa noce l'acqua non è dolce; mà alcune volte acida, & si chiama all'hora la noce eleui.

Quando è vecchia s'indurisce, quest'acqua in vna rotonda sostanza alla somiglianza d'vn pomo, è bianca, spongiosa, lingiera, & di sapor dolce.

La medolla fresca, si mangia sola, ò con la Jagra, cioè zuccaro fatto della Sura, ò vero con l'Anela, polmento fatto de riso cotto nell'acqua, e poi trita è ben seccata al Sole.

Si mangia ancor con vn certo pesce seccato al fumo, portato da Naledina, chiamato Comalamasà, & è buon condimento per beuer bene.

Se ne fà ancor di questa medolla, latte, come facciamo noi delle Amandole, per condimento d'altri cibi.

Si fà seccar ancor al Sole questa medolla, & s'vsa come fanno in Europa le castagne.

Il frequente suo vso genera vermi: si fanno delle

scorze

scorze più dure vasi da beuer dētro, à quali tēgon vn pezzo della medolla attaccato, hà vna cattenella, qual si mette dētro al vaso, & credono, che sij buono contro veneni, & specialmente del Cocco di Naledi-ua, è tenuto in conto appresso à Prencipi.

Il liquor, che stilla da' branchi tagliati, si chiama Suram, & lo distillano, & ne cauano acqua vita chiamata Fula, & questa è la parte più pura, e la impura la chiamano Orraca.

La Sura inanti, che sij cotta mettendola al Sole, si conuerte in aceto forte. Stillata la prima acqua del-l'albero, la seconda che viene seccata al Sole, ò al fuo-go, se ne fà zuccaro, chiamato d'Indiani Iagra. Ven-gono in Malauar, & i più preciosi sono quelli di Nalediua.

Nella China vsano ancora la radice di China cot-ta, quando è tenera con le carni. China.

L'Agalloco s'vsa ancora non solo per suffimen-ti; mà ancor la poluer in molti condimenti d'Orien-tali, & Simeon Sethi le numera nel trattato de' cibi, & ne fà 10. specie. Noi l'vsiamo in poluere per con-fortar lo stomaco, & cuore.

Il Sandalo rosso, si mette d'alcuni ne' persuti di porco per darli colore, & contempera la loro carne.

La Camphora si mescola con l'Areca, & altri ci-bi, & si fà fredda.

Il frutto della Musa dell' Africa, è della grandez-za d'vn piccol cocomero, & gialdegia: quando è ma-turo è vestito di vna scorza, come il fico, & se li leua tal scorza, come à esso: hà la polpa dentro simile al pe pone, senza osso, e seme. Musa.

Quando si comincia mangiare non gusta troppo; mà si và gustando per il suo longo vso, per il qual nō

si può

si può l'huomo poi satiar d'esso, & il suo troppo vso nuoce allo stomaco, & genera ostruttioni al fegato, come dice Serapione: è caldo nel primo, & humido nel fine d'esso.

Nutrisce poco: refrigera il petto, polmone, & leua l'ardor dell'vrina.

Lubrica il corpo, nutrisce il fetto, incita venere, & prouoca l'orina.

Il suo antidoto è il zenzer verde condito, l'acqua mellata, & l'ossimele.

V'è poi la Musa pacouera del Theuet, qual vien in Malauar, è suauissima conseruata, come facciamo noi l'vue, & è di buon nutrimento.

Recita l'istesso Auttore d'vn frutto, quasi simile, qual viene nel Catayo, chiamato phtoël, & d'alcuni fico di Pharaone, che oltre le predette doti dice, che mitiga la sete, & l'ardor della febre ardente.

Manga.

La Manga è vn frutto simile al persico, che nasce in Malauar, quando non è maturo hà la scorza verde, & nell'Agosto quando è maturo douenta gialdo, e splendente, di sapor di brugne, & di melleo sapore. Si condisce col zuccaro: alcune volte con l'aceto, oglio è sale, et vn poco di zẽzero, ò vero si mãgia come il p-sico, co'l vino: è freddo, e humido di natura del psico.

Il Guanabus è di grandezza d'vn melone: la carne di dentro è biãca, dolce come il latte coagulato, i semi come fagioli, la polpa è delicatissima, & si risolue in bocca, come fà il cremor del latte: è di qualità freddo, buono per l'estate, questo dice l'Ouiedo.

Mamei.

Nell'Isola Spagnuola, nasce il frutto del Mamei grosso, come sono due pugni, con vna scorza fulua, & vn poco aspera, & è frutto soauissimo al gusto: hà vno, & tal volta due, ò tre nuclei distinti con vna co-

perta

perta sottile, alla sembianza d'vn'acino, quali depilati rapresentano il color di castagna, in tutto eccetto nel sapore; mà l'interior dell'acino hà l'amarezza del fielle, et è coperto cō vna piccola tunicula delicata & la polpa, che stà nel mezzo di queste membrane, hà il sapor del persico duracino.

Il frutto Guyaba rapresenta la figura d'vn pomo, con la scorza simile al pero moscatello, & hà la polpa distinta in quattro parti, & v'è ne sono de domestici, & seluatici di varij colori, & forma.

Il frutto è soaue al gusto, di facil digestione, vtile à gli profluuij del ventre; perche astringe, specialmente vn poco maturo.

Scriue il Pigafetta, che nella China vengono certi frutti non minori d'Angurie, d'vn'arbor domandato Brusathaër.

In Malauar v'è ancor il frutto celebre, chiamato Cachi-Ciccara longo vn piede, & grosso come la cosci humana: di peso incredibile: il color della scorza è primieramente verde, & quando è maturo vien di color luteo negreggiante: è di sostanza alquanto ferma; mà comprimendola cede: presto douenta rugoso, hà forma d'vna noce d'vn pino, dentro è pieno di camerete destinte con vna membrana, come è il granato: la polpa è d'odor soaue: il sapore della polpa è misto di melone muschiato, persico, e dolce aranzo.

Cachiccara.

Dentro vi sono 200. ò. 300. ò 500. pomi, di forma di fico, come ancor di dolcezza.

Dentro à questi pomi, v'è vn frutto simile à vna castagna, qual crepita come essa, & è buono à mangiare. Esce dal tronco il frutto, trà le spine, e frondi, come il sicomoro: come ancor sotto-terra dalle radici, qual si da à i Rè.

Simile.

si co-

Si coglie nel mese di Decembre: vedi Ludouico di Bologna.

Corcopal.

Scriue il prefato ancora, che il melone Corcopal nasce d'vn'arbor di grãdezza d'vn codogno: & hà la figura d'vn melone, & similmente solcato: Dentro vi sono tre, ò quattro grani simili à vn acino d'vua, di sapor di cerase acide. Qual dice il Theuet, che purga i cattiui humori per abbasso à gl'infermi.

Il Durian nasce nella Sumatra, di grossezza d'vna Anguria, con la scorza verde & dentro le sue viscere, vi sono cinque frutti simili à gli arantij; mà più longhi, di sapor di soauissimo butiro.

Dicono ancora d'vn'altro frutto, chiamato Carcopal Camolagà, maggior d'vn piede e mezzo, di color di zucca, la polpa è chiamata da Spagnuoli Carabassadas, è meglior, e più saporita che'l cedro.

Vuolgar è per tutta l'India Occidentale, il frutto chiamato Guayauas, si mangia purgato dalla prima scorza, di gusto assai grato, sano, & facile al digerire. Quando è verde, & immaturo astringe; mà essendo maturo lubrica il corpo, vedi Guyaba.

Betre.

Nell'India Orientale non mangiano cibo alcuno, che dopò esso non mangino il Betre, dicendo che detti cibi gli farian nausea senza esso: Non parlano mai à Rè, ò Prencipe, che prima non habbiano masticato il Betre: le Donne quando vogliono congiongersi con gl'huomini lo mangiano, per allettamento grande alla lasciuia, & tal volta lo mescolano con l'Areca, vedi Areca.

Nell'India Occidentale, cioè nella region del Perù, Canada, & nella Florida Isola, & tutto il continente, trà l'Oceano, & stretto di Magalianes, cioè nell'America, & nella region de' Canibali: non v'è

cibo

cibo più vsitato, che la farina fatta del Manihot, & l'vsano con la carne, & pesci, come facciamo noi il pane.

Nel Brasil, & nell'Isola Spagnuola vsano l'Igname, Batas, & Agis, & è vna radice di fattezza al Nauone, & Rapa, & dura per vn'anno, portandola sù le naui.

Il Batatas vuol il Clusio, che sia l'Arachidna di Theoffrasto: e il Papas d'Indiani, qual hoggidì vengono in Piemonte, vedi Tartuffani.

La più eccellente è quella di Benim, manco nobile è quella, che vien in Manicongo: l'vltima poi è la gialda di somiglianza della Carota gialda.

V'è ancora il Batatas del Clusio di tre sorti, domandati Batades, Camotes, & Amotes, & d'alcuni Aies: hà il Batatas vna radice longa, soaue, & tenera: differēte solo dal color della scorza esterna da gli altri, & nasce nel nuouo Mōdo, & è in delicie da Spagnuoli: si mangia cruda, & cotta, mondata dalla pelle esteriore, & tagliata in fetucchie, si mangia nel vino, con vn poco d'acqua rosata, e zuccaro.

Il Bangue così chiamato da Persiani, & in Decan, & Asarath da Turchi, l'vsano i grandi, & Capitani in forma di pilole, il seme, & foglie poluerizate con l'Areca, ò sia Nicciuole d'India verdi, & vn poco d'Opio, mescolando ogni cosa con il zuccaro, & lo pigliano per non sentir la fatica, & per dormir più liberamente: & quando vogliono hauer nel sonno visioni di varie specie, gl'aggiongono di ellettissima camfora, di caryoffilli, noce muscata, e macis.

Se pur vogliono eßer allegri, giocondi, & più gagliardi nelle cose veneree, ne fanno Lattuario co'l zuccaro, aggiongendoui dell'ambra, e muschio. Que-

sta pianta è quasi simile alla nostra canapa.

Il Sargaço dell'Acosta, si condisce, e si mangia come il fenocchio Marino.

La Granadilla, è frutto quasi simile al nostro granato; mà senza corona, & porta i fiori, come la rosa bianca, segnati con segni quasi sembianti alla passion di nostro Saluatore Giesù Christo.

Il frutto maturo hà certi grani, simili al granato, vn poco agri, da quali hà tuolto il nome, & è grosso come vn'ouo, & è pieno d'vn liquore, qual vien sorbito con desiderio da Indiani, & Spagnuoli, & se ben se ne prenda in quantità mai offende lo stomaco. Questo frutto è giudicato temperato, & è alquanto humido.

La foglia ancor chiamata d'Indiani Cocca, si mastiga, & così la mescedano con la calcina, fatta delle conchiglie, ò vero conche dell'ostraga, & ne fanno trochisi, i quali tengono in bocca, versandoli in varie parti della bocca, sino che sia consumata tutta la sua facoltà, & indi ne prendono vn'altro, & così senz'altro cibo fanno i loro longhi viaggi, senza mãgiar, ne bere, & si sostentano le loro forze.

Quando poi si vogliono vbbriacarsi, ò vero esser rapiti fuor di loro, & alienarsi dalla mente, mescolano insieme delle foglie del tabaco, & così la sorbiscono, come dice il Monardes.

I Barbari Americani dicono, che altre volte mãgiauano herbe, radici seluatiche, come fanno le bestie; mà che Charibe Profetta, diede à vna figliuola la radice Hetich simile alla Rapa longa, qual si mãgia in luogo di pane, & di più dicono che gli mostrò il modo di vsarla, & di coltiuarla: come diciamo noi di Cerere, che fù inuentrice del grano.

Di marauigliosa eccellenza, e buontà, è l'Ananas, il cui frutto d'Americani si chiama Nanà, e specialmente da Brasiliani, è di grossezza d'vn cedriuolo, & di tanta soauità, e dolcezza, che supera ogni sorte di zuccaro. Quando non è maturo, è tanto insoaue, che vlcera la bocca, & à noi si porta condito, come è quello che fù portato dall'Eccellentissimo Signor Conte Don Antonio di Scarnafis à S. A. dell'anno 1616. di fattezza simile hà vna pigna, e di color gialdo, verdeggiante, d'odor simile à persicci codognini.

Questo v'è di tre specie. Il più celebre è la Yayama, & hà la carne, che tira al color fuluo, di gusto dolce, e soaue.

La seconda, si chiama Boniamà, & hà la carne bianca, di gusto dolce, & vn certo modo fattuo.

La terza si chiama Yayagua, & hà la carne bianca, di gusto vinoso, mà acido, e acerbo. Dicono che l'Ananas, è sparso di certe sottilissime fibre, quali non offendono il palato nel masticarlo; mà si ben le gingiue, vsandolo longo tempo.

Vn simile frutto dice hauer veduto il Theuet in vna Isola dell'Indie, di simil fatezza, e sapore; mà che nasce sopra certi alberi simili al moro, & si chiama detto frutto Melenken.

V'è poi l'Ananas brauo, di fatezza d'vn gran melone, di color rosso, & elegante al vederlo simile alla prima vista, hà vna pigna; ò noce di cypresso.

I fiori, ò capitelli teneri dell'arbor si mangiano.

L'Areca, ò sia Faufel, ò Auellana d'India, è vn frutto quasi simile alla noce moscata, qual è in frequente vso appresso gli Spagnuoli, che habitano nell'Oriente, & nasce in Malauar in copia: si loda ancor quel- *Areca faufel.*

cor quello che nasce in Mombaim Isola, come ancor quella della region detta Bacain: si biasma quel di Gauchim; per esser piccolo, negro e duro dopò esser seccato, & nasce ancor in molti altri luoghi: questo frutto è mangiato da Mauritani, & da' Moâliti, gẽte Mahometana, che seguitano la dottrina d'Halij, & mangiano l'Areca con il Cardamomo ne' giorni di digiuno, ne' quali v'è vietato dalla loro legge il mangiar il Betre, & l'Areca col Cardamomo: gli purga lo stomaco, & il ceruello: Serapione d'auttorità d'Isaac, vuol che scaldi vn poco; per esser partecipe d'alquanta amarezza.

Vso.

Isaac.

Garçias dice di non hauer potuto contemplar alcuna calidità in esso; mà se ben con la sua insipidità, hauer ancor astrittoria facoltà, ilche confirmò poi Serapione, così dicendo frigidium esse, ac siccum, atque adstringens: ob id aduersus calidos morbos valere, doloribus dentium auxiliari, gingiuas, & commotos dentes stabilire: Ilche anco afferma Auicenna. Questo frutto immaturo, come dice il Garçias, e stupefattiuo, & vbbriaca. Laonde è così mangiato d'alcuni per non sentir dolore: si mangia tal volta mescolato, con il Betre qual è caldo, e secco, & tal volta con il Litio, & l'vn e l'altro conferma le gengiue, ferma i denti, conforta lo stomaco, & è vtile alla reiettion del sangue, vomito, & flussi del vẽtre: si mescola l'Areca, è co' i betre senza neruo, & Litio, & si mastiga, gettando via la prima saliua, qual'è cruenta, & così masticandola confirmano i denti, le gingiue, & purga il ceruello.

Garzias.

Virtù.

De gli grandi ne fanno pastilli col Fausel, lycio, camphora, legno aloë, & ambra, & gli mastigano. L'acqua distillata dice il Garçias, è buona al profluuio cole-

tio colerico del ventre. Sotto al Fausel depingono varie specie d'auellane d'India, il Mathioli, & il Clusio.

Il frutti della Moringa, chiamati da Turchi Morian, sono simili all'eruo, verdeggianti, & molto teneri; mà di sapor più acri, che non sono le loro foglie, & si mangiano cotti con le carni, ò accommodati i altri modi, & si vendono in quei paesi, come fanno in Spagna le faue.

La radice di questo albero hà le virtù dell'Vnicorno, & della pietra Bezaar, & l'vsano i Paesani in vece di tiriaca, ne' morsi d'animali venenati.

La Persea, come scriue Galeno nel secõdo de Alimen. è vn frutto, qual è nociuo appo à Persiani; mà transportato nell'Egito è buono per alimento, non altrimenti che sono à noi le pera, & sono ancora quasi di simil fatezza, e grossezza, & Galeno dice non hauer mai visto la Persea, eccetto nell'Alessandria, laonde si deue conchiuder esser pianta dal tutto differente dal nostro persico.

Ilche afferma Plinio nel lib. 17. cap. 13. se ben il Nicandro confonda questo frutto co'l persico.

Il Clusio ne dipinge vna specie, qual dice hauer veduta nelli giardini delle Monache della Beata Vergine in Valenza, venuta dall'America, simile hà vn pero quando è maturo, con vn nucleo dentro di forma d'vn cuore, & è di sapor di castagna, ò non dissimile alle amandole. Quando è immaturo, è simile al pruno: douenta negro quando è maturo, & à di giocondissimo sapore.

S'vsa ancora de gl'Arabi vn frutto simile à Coriandri, chiamato Mungo, grande come l'orobo, il quale senza scorza, la cuoceno come il riso alli amalati: in Guzarate, & in Decan, fanno star sobri suoi

amalati per molti giorni, e poi gli danno il decotto del mungo, & indi alquanti giorni appresso, gli danno il pane.

Dicono, che nasce ancora nella Palestina.

V'è poi vn'altro frutto in Alessandria quasi simile, qual si chiama Buna, & se ne fà vna beuãda, qual mediocremente refrigera.

Bunæ.

Opontia.

Il fico d'India, ò vero dell'Opontia, ò sia Tune d'Indiani, è pieno d'vn sugo rosso, e mangiandone in quantità fà l'orina Cruenta, & è di gusto poco soaue: perciò pare, che questo fico sij differente da quel di Theofrasto, qual scriue nel primo lib. di sua hist. cap. 11. che l'Opontia, è soaue al mangiarla, come ancora recita Plinio nel lib. 21. cap. 17. opuntia est herba etiam homini dulcis.

Le foglie dell'Opontia Indiana, applicata sopra gli ossi rotti, prima situati al suo luogo, gli conglutina in pochi giorni; perciò è chiamata d'alcuni Ostocollus.

Molle.

De' rami del Molle, se ne fà stechij buonissimi, per neteggiar gli denti, & del frutto se ne fà vna beuanda, cuocendolo nell'acqua secõdo la loro arte, & se ne fà vino, ò aceto, ò melle, & è tenuto in prezzo, e questi alberi l'Indiani gli consecrano a' loro Idoli.

Durioni.

Nascono i Durioni in Malaya nell'India orĩetale, & sono frutti di gratissimo sapore, e di giocondo odore, & cibo vsitatissimo in Malaca.

Questo frutto è di grandezza d'vn melone, circondato d'vna dura scorza, con breui, porgenti, & horride spine, di color verde, distinto in quattro parti, & concamerato di dentro, nelle quali vi stãno tre, ò quattro frutti bianchi; per ogni concameratione, della grossezza d'vn'ouo, di forma della gras-

sezza

fezza del latte, di gusto soaue, e odorato alla sembianza del biancomangiare; mà non così glutinoso: si biasma quando è gialdeggiãte; perche ò che è corrotto, ò vero hà patito ingiuria d'aria, ò d'acqua.

Si loda quando ogni cõcameratione, hà tre, ò quattro frutti, & non più: hà dentro vn nucleo, come l'amandola; mà più longo, di sapor insipido, che esaspera la lingua, come fanno le Nespole immature.

Questo frutto è caldo, & humido. Quando si vuol mangiare si rompe con i piedi, per causa delle spine. Quegli che mai hanno gustato questo cibo, nel primo impeto pare, che senta l'odor di cipolle marze; mà dopò hauerlo mãgiato, lo giudicano di buono, & grato sapore.

E giudicato da golosi, che l'huomo mai si possia render satolo, con l'vso di q̃sto cibo: è di vil prezzo in Malacha, nel mese di Giugno, Luglio, & Agosto.

E ancor cosa di marauiglia, che questo frutto hà tanta sympathia con il betele: che mettendo delle foglie d'esso in vna naue, ò stanza piena di Durioni gli fà corromper, & marzar tutti: ancora mangiandone alcune volte in quantità fà infiamar lo stomaco, & ancora lo graua: mettendoui sopra d'esso delle predette foglie, subito si leua la infiamaggione, & il tumore. Mangiando ancora dette foglie con i Durioni non fanno alcun nocumento; perciò come ancor per il soaue gusto, il Volgo dice, che nessun si può satiarsi dal suo vso.

La laca, ò Panax nasce in Malabar, grossa come vna gran zucca, & ancor maggiore: se ben che nasca ancor in Goa; e però minore, & più cattiua.

Quando questo frutto è maturo, spira di buon'odore, & è di due differenze: l'vno si domanda Barca,

& è il megliore, & l'altro Papa, sò Girasal, & è mā co buono, & il maggior prezzo di questo frutto sono 40. Maranedis di Castiglia; si taglia questo frutto per longo, & è bianco, con vna carne soda, diuisa in casele, ò reccettacoli pieni di castagne lōge, è più grosso de' dattili: coperti d'vna sottil tunica, & dentro bianco, come le volgari castagne, di gusto terrestre, & aspero: mangiandolo verde, genera molti flati: mà cuocendolo come si fanno le castagne di Spagna; sarà di gusto saporito, & eccita venere; perciò vien vsato dalla plebe.

Barca.

Di grato sapor è la Iaca, cognominata Barca, & hà la polpa simile al ottimo melone: nientedimeno è di dura digestione, & graua grandemente lo stomaco; & dicono i Medici di quei paesi, che quando si corrompe nello stomaco, genera nociui, & venenati humori; e quelli che vsano assai di questo frutto, cascano facilmente in quel pestifero male, chiamato morxi, & hà sapor del cardo; mà è di poco nutrimento.

Il frutto è austero, astringente, & non troppo grato al palato. La pianta tutta sino alla radice, è tutta piena di sugo, qual preso al peso di oncie sei, co'l zuccaro, ò vero oncię otto di buon mattino, si giudica rimedio buonissimo, e certissimo per lo calor del fegato, & reni, & alle vlcere d'essi: gioua alle vrine purellenti, & alla scoriatione del membro virile, & la maggior parte gli guarisce in tre giorni.

Carambolas.

Gratissimi al sapore sono le Carambolas dell'Acosta, che vengono in Canaria: frutti di fatezza simili hà vn'ouo bellissimi à vederli, diuisi in quattro parti, di sapor acetoso, quali conditi nella salmuoia, incitano l'appetito, si vsano ne' cibi, & per vso di medicina, & si danno conditi co'l zuccaro in luogo di sy-

di syropo acetoso: in Canaria ne fanno coliri per mal d'occhi, & le ostetrici li danno con le foglie del Betele, per scacciar le secondine, & il fetto morto.

Il Iambos, o Iamboli de Canarini, sono di due sorti, li primi sono di color rosso oscuro, & gl'altri di color bianco rosseggiante, & li primi di raro han ossa; mà se ben li secondi: sono frutti, che se ben in bontà cedino al sopra scritto, sono nientedimeno degni per il palato delli huomini delicati. Iambos.

Questi frutti sono di soauissimo odore, che rassomiglia à quello della rosa, è di qualità son freddi, e humidi, è tenerissimi con vna sottil scorza, che cō difficoltà si leua co'l coltello.

L'arbor è sempre cargo de fiori, e noui frutti, si mangiano nel principio del pasto.

I frutti e fiori si condiscono co'l zuccaro: & giouano alle febri ardenti, & per estinguer la sete.

I frutti chiamati da Portughesi Manganas dell'India, sono simili alle zizole, & portano ancora come esse, secche in altre regioni, & sono astringenti. Manganas.

L'arbor è sempre cargo di formiche alate, & sù i ramicelli fabricano la Lacca.

Vi sono poi gli Iamboloins, frutti simili all'oliue mature di Cordoua, & sono astringenti, & contrahono le fauci.

Gli mangiano gl'Indiani co'l riso cotto, & incitano l'appetito.

Vn'altro frutto nasce nell'Indie, astringente, simile al color del sorbo, & di sapor del pruno immaturo, & si chiama d'Indiani langomas. Iangomas.

L'ambare nasce in Canaria, d'vn'arbor qual vien grande, con le foglie simili alla noce: fà i fiori bianchi, & è frutti di grossezza d'vna noce, di color verdeggiante, Ambare.

deggiante, & hanno la scorza più sottile: & quando sono ancora verdi, sono di graue odore, & di gusto acerbo: mà mature sono di color flauo, d'odor giocondo, & a'vna acetosità molto grata al gusto; perciò s'vsan in luogo di agresta ne cibi: maturi si mangiano co'l sale, & aceto. Incitano l'appetito. Dicono gl'Indiani, che sono buoni contro l'humor colerico.

Tartufani del marangon.

Dicono gli Spagnuoli, che vicino al fiume, chiamato Marangon che nasce in terra, vn frutto come à noi i tartufani, di grossezza d'vn mezzo detto, rotondo, e torzuto, & lauorato con mirabil fatezza, di color spadiceo: con vn nucleo di dentro bianco, che ressona quando è secco, simile alla amandola, con la scorza negregiate, & dentro bianca, diuisa in due parti, come l'amandola. E di sapor grato, & simile all'auellana: si mangia fresco, e secco; mà lo rostiscono, & si mangia alla seconda tauola esicca lo stomaco, & lo corrobora: mangiandone largamente, genera grauezza di testa.

Leucoma.

Il frutto chiamato d'Indiani Leucoma, è in tutto simile alle nostre castagne, & è di grato sapore, astringente, & cura i flussi del ventre.

Arcaiou.

Nasce vn frutto nel Brasil chiamato Arcaiou, di grossezza d'vn'ouo d'occa, pieno d'vn sugo, come è il limone: nell'estremità di q̃sto frutto nasce vn'altro frutto, simile all'anacardo; mà di fatezza de' reni di lepre, di color cinereo rossegiãte, & in se cõtiene vna medolla di gusto soaue, qual nõ cede a' pistachi, e castagne, & si mangia lingiermente arrostito, & incita venere. La seconda scorza di questo frutto, è spongiosa, piena d'vna materia acre: la qual si deue fuggire.

Cereo spinoso.

Dicono ancora, che il frutto del Cereo spinoso, che

non è

non è insipido al gusto, & è simile al fico.

Scriue il Theuet, che nel Regno di Senega vsano vn'eglio di certi frutti simili à i dattili, d'vn'arbor tinctoria, & detto oglio l'vsano per cōdir i cibi, massime i pesci, & oriza, & hà il sapor del nostro oglio, & l'odor di viole.

Frutto simile a' datili, che fà oglio.

Referisce ancora il Pena, che nella Guinea mangiano in luogo di pane, il nucleo d'vn frutto chiamato Palampinus, di fattezza simile al frutto del cedro, & hà il sapor della giande, e castagne.

Palampinus.

Dicono il Theuet, & altri d'vn frutto nell'America, d'vn'albero chiamato Hyuo vrabe, simile à vn pruno, di color d'oro obrizo, il qual hà vn nucleo soaue, et delicato p gl'infermi, i quali dal tutto hāno perso l'apetito, & dicono, che questo albero, porta frutti da 15. in 15. anni solamente.

Hyuo, vrabe.

Il vino della palma vinifera del Capo verde, hà virtù di refrigerare, & di leuar la sete, & stilla da quelli alberi forati, & è di color, & consistenza simile al vino bianco di Campagna. Verso il fiume negro: v'è vn frutto simile alla castagna; mà amaro chiamato Gor.

Palma vinifera.

Nell'Isola di Zeilam vi sono i citroni piccioli, con la scorza dolce, e soaue.

Vi sono i limoni picciolini dolcissimi: vi sono poi de syluestri limoni piccioli; mà agrissimi nella Soria, Egitto, e Africa: v'è vn'Isola chiamata Aruchet, oue vi nasce vn'albero, dalla cui corteccia vscisse vn frutto piccolo non più grande d'vn coriandro Zuccarato, & di simil fatezza, & si chiama Ambulon.

L'ambra, & il muschio si mettono in molte viuāde, per fortificar il calor naturale, et per corroborar tutte le facoltà: scaldano nel terzo.

DELLE

DELLE PASSIONI dell'animo.

Capitolo Vltimo.

Si deuono con grãdissima cura schiuar le passion dell'animo.

Danni ch'aporta.

INquest'vltimo compendio descriuiamo le passioni dell'animo, delle quali dobbiamo con grandissima cura, e solecitudine preseruarsi, per esser elleno molto importanti, e tali che per quelle, molti per vn semplice timore, ira, ò vero per vna souerchia allegrezza sono morti: & auenga che la morte sij vna delle più terribili, e spauenteuoli cose del Mondo; facilmente per simili passioni dell'animo potriano sopragiongere varie, e diuerse infermità ne i corpi; & anco la morte: e tralasciando molte ragioni, me ne vẽgo alle esperienze delli antichi, nelle quali io ritrouo, che molti sono stati curati da simili morbi, proceduti da souerchi, odio, ira, allegrezza, & altri simili accidenti.

L'anima nostra hà spiriti cordiali.

L'anima nostra hà certi spiriti cordiali, quali la seruono per instromento da esequire le sue operationi, e quelli spiriti sono vna guida, vn condotto, vn vehiculo, delle virtù dell'anima, per tutto il corpo, e secõdo gli diuersi mouimẽti de gli spiriti, ò che siano, ouero che procedino dal cuore à gli membri esteriori, e dalli esteriori membri diuerse qualità s'improntano nel

Come s'alteran gli spiriti

cuore, da quali resta alterato da calidità, ò frigidità; perilche si vede, che per vn'estremo timore, ò tristezza, si rafreddano, e p vn'estrema al-

legrezza, e distemperata ira, e furore si riscaldano, e per queste tali ragioni, le passioni dell'anima essendo temperate, ponno conseruare la sanità, e le passioni distemperate pono indurre, ouero curar gli morbi. Volendo dunque l'huomo conseruarsi in sanità, deue trà l'altre passioni fuggire le seguenti, cioè.

L'amore.
L'allegrezza.
Il desiderio.
La speranza.
La compassione.
L'audacia.
L'odio.
La tristitia.
L'abhominatione.
La disperatione.
Il timore.
L'ira.
Il furore.
Il tedio.
L'inuidia.
La gelosia.

Et altri simili accidenti, quali honorano, ò dishonorano l'anima, de quali non intēdo trattarne al presente: mà solo intendo dichiarar quelle cose, che s'aspettano alle parti della filosofia, la quale si amaestra, e tratta di costumi, non perche habbiamo ad imparargli solamente; mà anco da esercitarsi in essi, e per tal esercitio diuentar buoni: trattarò dunque di quelle cose, che hanno da apportar, & indur il giouamento, e conseruatione della sanità: così dice Galeno nel suo libro della conseruatione della sanità, che gli buoni costumi dell'animo, si corrompono dalla cattiua consuetudine, del mangiare, e beuere, de studij vitiosi, del guardare, sentire, & altri simili. Bisogna dunque, che il Medico che pretende la conseruatione della sanità, faccia ogni sforzo acciò gli buoni costumi dell'animo non si guastino, non come filoso-

Il Medico deue procurar non si guastino i buoni costumi.

filosofo per fare l'huomo virtuoso; mà come Medico acciò per quelli non gli venghino infermità nel corpo; perche il furore, l'ira, il pianto, la melanconia, e la solitudine continoua, sono cagione, & principio di molte febri, & altre varie infermità.

Infermità causata dalla passion dell'animo

Dice anco l'istesso Galeno, che gli cattiui costumi, e peruerse consuetudini non possono habitare con la buona sanità, e si sà che l'allegrezza souerchia, & improuisa, amazza, ouero induce tormento, angoscia, tramortimento, ò pazzia, & altre cattiue cõditioni, come ne habbiamo l'esempio di quelle tre fratelli, quali hauendo più volte con singolar virtù combattuto, e con animo heroico decertato ne' giochi Olimpici, e riportata honoratamente la vittoria, con trionfo grande pigliorono l'acquistata corona, e secondo la consuetudine della patria con quella incoronorno il Padre, & egli per la souerchia allegrezza della vittoria ottenuta da figliuoli, cadè morto à piedi loro.

Historia.
Allegrezza.

Historia.

Vna matrona Romana hauea inteso, ch'vn suo figliuolo era stato vcciso in vna battaglia data à Romani appresso Canna, & già hauea celebrate le esequie, tenendolo veramente per morto, ritornò il figliuolo à casa all'improuiso, abbracciò la madre, & ella per souerchia allegrezza cadè à terra morta, onde si può veramẽte dire, che quello che non pote operare il dolore della morte, l'operò la souerchia allegrezza della vita.

Anima.

Per questo si conchiude da filosofi, e si tiene per certo, che l'anima sia principio, e cagione

effi ciente

efficiente di tutte nostre operationi, & il spirito, e calor naturale, sono instromenti all'anima obediente alle sue operationi; conciosia che subito l'oggietto della grande, & intemperata allegrezza s'apresẽta; e il spirito, & il calor naturale, velocemente si diffondono, e si spandono alli membri esteriori, quali si risoluono, & s'estirpano: abbandonando il cuore, & altri membri interiori, impoueriti de spiriti, e del calore, e tall'hor è tanto subita, & inordinata la risolutione, & spargimento delli spiriti vitali, che il cuore, qual è fontana della nostra vita rimane senza spiriti, & indi sopraviene vna subitanea, & inopinata morte.

Huomo forte, & prudente.

Il che mai accade ad alcun huomo forte, e prudente; perche il sauio sà che questa nostra, qual noi dimandiamo vita, è vna morte, & questo Mondo turbulento, e tenebroso labirinto, è pieno di pericolosi lacci, e d'auellenate lusinghe; perciò mette il freno all'imperio intellettiuo delle passioni, e de' spiriti, à fine che presentandosi qualche oggetto d'immoderata allegrezza, gli spiriti siano motti da temperati mouimenti.

Allegrezza continoua.

Nasce tall'hor vna allegrezza, non subita; mà continoua, & inordinata, & all'hora segue anco vna risolutione continoua, & dilatatione à poco, à poco delli spiriti alle cose esteriori, & così la virtù à poco, à poco si và debilitando, finche ne segue la morte, non subito; mà secondo gli varij accidenti, e dispositioni del corpo.

Tristezza.

La tristezza ouero dolor dell'animo è contraria all'allegrezza, e da esso ne segue tall'hor

subita-

subitanea, & improuisa morte, ouero à poco à poco s'estingue, presentando l'oggietto, ouero nouella che contenga gli spiriti, & il natural calore per l'attristarsi, dalli membri esteriori concorrono gli spiriti, & il calor naturale al cuore, & alli membri interiori, abbandonando gli mẽbri esteriori quali impoueriti, & abbãdonati dal calor naturale à poco à poco s'estingue.

Alcuna volta ancora è tãto smisurata la tristezza, ch'inordinatamente gli spiriti, ricorrono in vn subito al cuore, & considerando che il cuore è picciolo reccettacolo, p la moltitudine di tanti spiriti, subito restano suffocati, & succede vna subita estrattione della vita nostra; perche l'inordinata tristezza, è non solamente grande, mà anco intẽsa: succede tal volta vna rimessa, e continoua suffocatione, della vita nostra; perciò si douemo sforzare di attendere, alle temperate allegrezze, e solazzi, & à questa maniera di viuere allegramente, quanto sia possibile.

Come si debba viuer con allegrezza.

Allegrezza temperata.

Certamente la temperata allegrezza diffonde, e manda gli spiriti, & il calor naturale alli membri esteriori, e fà il sangue più purificato, & chiaro, fà l'ingegno più acuto, l'intelletto più esperto, e solicito, & fà ancora il calore viuace, e piaceuole aspetto; induce, & escita la virtù di tutto il nostro corpo, & nelle sue operationi, apparecchia maggior agilità, nel mouersi il corpo, & al corso.

Dãni della tristezza.

Nondimeno ciascuna tristezza, per quanto s'estende la facoltà sua, da se medesima: mai porta vtilità alcuna al corpo nostro, anzi oltre alle

cose

cose souradette, fà l'intelletto grosso, errante, genera turbolente sangue, color pallido, & horribil aspetto, & tutte le virtù induce in vna pigritia rincresceuole; Alcune volte può giouare per accidente acquietãdo, & smorzando il singiozzo, che procede da replettione; perche nella tristezza, ouero nel dolore dell'animo, si vigora il calor naturale, per la retrattione, & vnione de spiriti, alli membri intrinsechi, e cõsuma quelle superfluità nello stomaco, ch'inducono il singiozzo, da questo auuiene che quelli quali si attristano, ouero hanno ad altri compassione, ò si raccordano d'alcuna cosa trista, ò sono molto intenti alli pensieri, d'onde il calor s'vnisca di dẽtro, mai gli verrà il singiozzo, come dirò nel seguente trattato del timore.

Acquietta il sangiozzo.

S'a caso auuenisse, che per vna falace, & impellente fortuna di cose nuoue, tediose, & rincresceuoli, entrassero nell'animo, ouero in qualche modo si presentassero oggetti tristabili, bisogna fare grande sforzo per conseruatione della sanità, & con animo forte, e virille preseruarsi dalle impressioni tristabili, acciò non s'imprimano nella mente.

Tristezze da cose contra la buona fortuna.

Deue ancora l'attristato conseruarsi l'amici, e beneuoli, con gli quali communicandogli le sue aduersità, & oggetti, possa con tal maniera sfogare, & allegerire il petto.

Auuiene anco che molti, per grãde desiderio di riputare, ò vero per souerchio amore, che portano à figliuoli, ò amici, ò per il smisurato affetto d'altre cose, diuentano mezzi pazzi, & infermi; Mà le specie della pazzia sono varie, e

Pazzia.

diuerse, & infinite, l'odio è contrario all'amore, e da quello, per il concorso del calore intrinseco, ne segue quasi ogni cattiuo accidente come habbiamo narrato nel capiolo della tristezza. Ogn'vno dunque si deue guardare dall'odio, e con ogni diligente studio, come sopra habbiamo detto della tristezza, solamente li vitij dobbiamo hauere in odio; perche da questo ne segue l'amore alle virtù, & per consequenza la naturale allegrezza, quale diceuamo essere tanto vtile alla sanità.

Odio.

Al temperato, & honesto amore delle cose, noi dobbiamo accostarsi quanto sia possibile; perche l'amore è principio di molte bone virtù dell'animo, & d'ogni allegrezza, & è di grande aiuto per conseruare la sanità; perche noi primieramente amiamo quelle cose, quali crediamo siano buone, indi ne segue il desiderio d'esse, & la solecitudine di hauerle, e finalmente nell'vso di quelle co'l mezzo dell'amore, ne succede la dillettione, & così egualmente, hauemo in odio la cosa, quale vediamo essere mala, da quello poi succede l'abhominatione, e finalmẽte se la cosa viene in odio ne segue la tristitia, & il dolor dell'animo: onde per le sudette cose sarà manifesto, che secondo il debito, e moderato amore, si debba proportionare il desiderio della cosa, & secondo l'immoderato odio, che tu hai delle cose, che ti nuoceno, deue essere l'abhominatione di quelle. Dall'immoderato dunque desiderio, & dall'immoderata abhominatione, quale al desiderio è cõtraria, e da guardarsi; perche da quelle ne nascono

Come si generi l'amore.

Abhominatione.

ſcono molti accidenti, ſimili à quelli, che ſeguono dalla triſtitia. Il ſmiſurato deſiderio fà, che l'huomo reſti priuo tal volta della deſiderata coſa, & cada in grande triſtitia, quale è grandemente contraria alla ſanità. *Deſiderio.*

Il ſimile ancor auuiene per la ſmiſurata abhominatione, quando ſuccede l'euento della coſa odiata. Perciò ſarà molto gioueuole per conſeruare la ſanità, d'aſtenerſi dall'immoderata ſperanza, come ancor dalla diſperatione; la ſperanza adunque drizza il ſuo oggetto circa le coſe d'auuenire ardue, buone, e poſſibili; perche la ſperanza delli mali d'auuenire, non ſi chiamã ſperanza, mà timore. Per queſto il penſiero, e la fantaſia dell'huomo diſcretto, e prudẽte, mai ſi dourebbe indrizzare à coſe impoſſibili, ne tampoco a quelle coſe, che nõ ponno auuenire, ſecondo il giuditio della ragione, ne à ſimili fintioni, & imaginationi dell'animo; quali oltre che retraheno l'huomo da gli proprij commodi, e da gli buoni penſieri, impediſcono anco la ſanità del corpo, conciosiache reducendo l'huomo in ſe la ragione, conoſce la coſa da ſe ſperata impoſſibile, d'onde ne ſegue poi il dolore dell'animo, e la triſtezza, quale tãto ſarà grande, quanto la premeditatione fù intenſa, & affiſſa circa la coſa ſperata. *Speranza.*

N'habbiamo l'eſſempio de beni di fortuna, quali hanno d'auuenire, e ſperare ſi deuono cõ dritto, e ragioneuole giuditio ſenza diſperarſi; perche dalla diſperatione, qualche ſolazzo, ò piacere ſecõdo l'eſpediente materia retraheno l'animo del patiente, ò pẽſando gli giochi del- *Beni di fortuna. Diſperatione.*

la fortuna non esser nuoui; mà antichi, non essere partiali; mà indifferenti à gl'huomini Illustri, e grandi, & à poueri, e vili, ò parangonandosi à qlli che sono in maggior miseria, & amaritudine, ò considerãdo, che simili accidenti sono da Dio permessi per nostro benefitio, e perciò lo dobbiamo ringratiare, & essere patienti.

Patienza. Essempio.

La patienza è vno delli megliori, e più lodeuoli rimedij, che trouar si possino per alleggerire ogni dolore; perche in essa si vede, che la ragione vince il senso, & certamente colui, ò che sarà vn pazzo, ouero vn Dio, se nõ incorre nella tristezza, quãdo se gli p̃senta il tristabile oggetto, se bene come sauio, e prudẽte deue incõtinẽte scacciare da se ogni turbulẽza d'animo; tãto più che dal labile, e transitorio tẽpo; altro s'hà ch'vn momento in perceptibile, & ogni tristezza d'animo, è del passato, ò vero dell'auuenire, s'è del passato, sarà pazzia tristarsi di cosa passata, & irrecuperabile; perche la ragione insegna all'huomo sauio, d'esequire, & considerare quelle cose, che possono giouare; & prohibisce quelle cose, che ponno nocere.

Tristezza. Per le cose vẽture.

Se poi la tristezza hà d'auenire, ò sarà de cosa necessaria, ò vero contingente, se necessaria, la tristezza sarà in darno: perche è impossibile, che altramẽte auenga, se sarà cõtingente, ò fortuna, è anco pazzia tristarsi; perche contingentemente, ò fortuitamente potrà auuenire il cõtrario di quello si trista, per questo nõ dobbiamo tristarsi delle cose, & oggetti futuri, considerando, che la vita nostra è incerta.

Beni della for

Accaderà anco, ch'alcuna volta s'attristaremo del-

mo, delle cose, che non saranno al tẽpo nostro; mà al tempo d'altri, e circa ciò l'huomo prudẽte sapendo, & considerando, che li beni c'habbiamo non sono nostri; mà della fortuna, quale ce li hà dati in prestito, mai sentirà dolore della perdita di quelli; Oltre di ciò il sono, & ogni solazzo essercitio, mittigano ogni trista passione dell'animo.

tuna non esser nostri.

Da vno intenso, & affisso amore, che si mette ad vna cosa, induce troppa passione; perciò è da guardarsi per conseruatione della sanità, à nõ metter affettione à cosa alcuna, più di quello si conuiene; perche incõtinẽte gli entra nella mẽte vna solecitudine, & inquietitudine, che lo fà diuẽtar mezzo pazzo, generando vna passione melanconica, dalla quale ne nasce vn flusso, & reflusso immoderato de gli spiriti, & del calor naturale al cuore; d'onde ne viene poi variato, e diuersificato il moto del polmone, polso, & respiratione, in modo che p la obliuione del fiattare, & respirare dell'aria circa l'opportuna respiratione, occorrono sospiri, & interceptione dell'annelito, & fiato: & tanto cresce alcuna volta nell'animo l'intẽso, e grãde feruore, che l'influsso cõ le virtù sue, si distolgono, & distraheno dalle cose digestiue, & dalle operationi mottiue, d'onde ne segue la magrezza del corpo, & debolezza, quale fà impallidire il volto, induce l'huomo in varie infermità, febri acute, & ogni male; eccetto la clemencia, & obliuione del proprio commodo.

Amore intenso.

Noi vedemo molte volte, che s'accõpagnano insieme la tristezza, & dolor dell'animo, &

Tristezza, & dolor dell'animo.

impediscono la conseruatione della sanità; adunque l'huomo magnanimo, & prudente deue conoscere i suoi desiderij, & le sue forze: deue anco sapere, che le cose di fortuna spesse volte s'immergono nell'animo senza misura, per questo deue guardarsi di pigliar imprese eccedenti le sue forze, deue anco osseruare il tempo propitio; e quando tal volta si troui ingannato da qualche speranza, ouero accidente, deue raccorrere, da quelli rimedij, che di sopra habbiamo detto della tristitia. Deue anco guardarsi dalla immoderata audacia, e temerario assalimento delle cose ardue; e difficili; dalle quali ne potesse seguire vn subito, & distemperato timore; perche per esso timore, il calor naturale, e gli spiriti abbandonano gli membri esteriori, e ricorrono al cuore, come quello, che è fortezza, & principio della nostra vita; d'onde ne segue pallidezza nel volto, & tremore, freddo nelle parti esteriori; & per la fuga di detto calore si stringe la cute, si chiudono li porri, circa la radice de pelli, per la qual cosa quasi tutti li pelli interiori si drizzano, & si troua tal volta il timore così grande, & immoderato, che per lo subito, & inordinato concorso de i spiriti al cuore, ne segue vna subitanea suffocatione, e morte, ouero che fà inuecchiar il corpo, & induce molte altre infermità pessime.

Audacia.

Dani.

Timore.

Historia.

A questo effetto raccōta vno auttore antico, che cercando alcuni giouinetti nelli bucchi d'vna torre altissima, i polli del Falcone, al cui effetto ligorono vno di loro con arte, per calarlo al bucco con vna fune; auuiene che per sua

disgratia la fune si ruppe , & egli cade à terra morto; mà nel cadere fù tanto il timore, & la paura, che diuentò tutto bianco, e canuto: si può leggere nelle historie di molti incauti giouani quali sono incorsi in disgratie, e naufraggij, breuissimi, nondimeno per lo distemperato timore sono inuecchiati.

Et altri i quali per pochi giorni sono stati ritenuti, in carceri dure, & certificati d'vna ignominiosa morte, sono inuecchiati in breue tempo il doppio: e sano gli Medici, che molti si fanno medicare di paralisie, quali d'altro male non sono nate, che dal souerchio timore; Dobbiamo dũque à più potere, fuggire l'occasioni del timore eccessiuo.

L'huomo prudente prima che pigli vna impresa ardua, & eccedente le sue forze, deue prima considerare il timore, e la cagione d'esso, e poi deue andare arditamente scacciando da se ogni paura. E se pur accadessero cose, che fossero da temere, non sendo à tutta l'humana generatione cosa più spauentosa della morte, sendo ella delle cose vltime la più terribile, in tal accidente, vincer deue la ragione, e la fortezza dell'animo, mediante le quali con matturo cõseglio, e graue giudicio intenderà, che niuno deue temere quello, che non si può schifare: ouero desiderar quello che prestissimo deue venire; perche sotto questa adamantina legge ciascuno nasce per morire; Adunque con animo virile si dobbiamo sforzare di cacciar da noi il timore; perche nel pericolo della morte, non habbiamo il maggior nemico del timore.

Timore.

Cura.

Timore, e suoi danni.

Il timore oscura, & ingrossa l'ingegno, & discorso, & sentimento della ragione, e le for del corpo, e quando fà il bisogno vsarle, spe volte fanno schiuare i pericoli della morte; fa no annihilare, e dissoluere, & stinguere alcu volta: nondimeno per accidente per il timor si fà qualche vtilità, presta giouamento al sa giozzo, ò sij singulto, procedente da replecti ne. Et ciò procede per la cagione, che si ritrat no li spiriti alli membri intrinsechi. Concio cosa, che la virtù vnita sia più forte, che la di spersa: per la vigoratione della quale ne sequi più pronta cõsumptione, e più facile risolutio ne delle materie inordinate alla bocca dell stomaco, la vnde erà causato il sangiozzo: g mettono paura; perche più tosto si parte: Pe questa via ancora buttando d'acqua fresca nel la faccia di colui, c'hà il sangiozzo in vn subi to, che non se ne aueda lo fà andare via. D'vn persona degna di fede hò inteso, che hauendo vno la febre quartana, entrando il nemico nel la sua terra, tutta si messe in'arme alla volta de nemico, e per la grande paura fù liberato. Leg gesi anco d'vn'altro quartanario, essersi stato l berato, per hauerli posto nel letto due serpent nascostamente, per ordine del Medico.

Historia.

Pensieri di cose terribili, e spauenteuoli.

Ancora si deue guardare dall'aspetto, reco datione, e pensamento continuo de' casi terri bili, e fortuiti, e da quelli che sono dolenti, e fl gellati, e miserabili, à quali è d'hauerne com passione naturalmente, ò per inclinatione d sua miseria, dobbiamo molto da questi acci denti guardarsi; perche per queste passioni se

guono

guono tutte le cose c'habbiamo detto, che sono contrarie alla sanità, ne più ne meno, che dalla tristezza.

Simile effetto fanno quelle cose ch'inducono vergogna; perciò bisogna hauere rispetto d'astenersi da tutte q̄ste cose, dalle quali l'huomo può acquistarne vergogna. Si deue anco grandemente guardare dall'ira quanto mai sia possibile; perche sendo l'ira (come dice il Filosofo,) vna ebulitione del sangue circa il cuore, per l'appetito di vendetta, acciò la punitione vindichi l'ingiuria; e da tal ebulitione con la ragione, e quotidiana esperienza si dimostra, che l'huomo incorre ne' febri, che consumano la buona humidità, e così ancora malamente, & variamente imprime male dispositioni ne' corpi. Dobbiamo ancor guardarsi di non incorrer in furia, dalla quale ne seguono quei mali accidēti c'habbiamo detto incorrer dell'ira, se bene gli Auttori facciano differēza trà il furore, e l'ira; pche il furore è passione senz'appetito di vēdetta. Et alcuni dicono ch'è vna temperata ira; la quale appresso gli filosofi, è annouerata trà le virtù morali, e per la sua ebulitione è caldità accidentale, cōforta, & sueglia il calor naturale adormentato, ò debilitato; & induce giouamento alla buona sanità.

Vergogna. *Ira.* *Furia.* *Furore.*

E di grandissimo nocumēto anco l'inuidia; perche da essa ne seguono accidenti, e male passioni, come ancora dalla tristitia; perche l'inuidia nō è altro se nō vn dolore, e passione dell'animo; dell'apparēte bene d'altrui; La gelosia ancora, non è altro se non vna paura di perder

Inuidia. *Gelosia.*

gli

gli proprij beni, che molto ſono amati, e con vna rincreſceuole ſolicitudine dell'animo, e moleſtia, creſce alcuna volta il timore di perder gli amati beni; e così il dolore, e la triſtezza, quando non ſi poſſono diffender, e guardare, fanno grandiſſimo nocumento alla ſanità; perche ogni natural virtù debilitã, e impediſcono la digeſtione, e ſanità, & abbatono l'appetito, & inducono la ſtrettezza di petto, ſnerua, & indeboliſcono le virtù dell'anima, e del corpo pciò dalla geloſia, e dalle ſue cagioni dobbiamo guardarſi quanto ſia poſſibile.

Coito.

Tutte le ſudette paſſioni, quando ſono fuori di miſura, & eccedono, i modi, come habbiamo detto fanno nocumẽto alla ſanità. Del coito, ò vero della luſſuria niente ſi comanda, ne anco ſi prohibiſce, ſi per riſpetto dell'honeſtà della religione, come ancor perche in queſt'vltima, e deterior vita, & età noſtra, ò vero noi medeſimi habbiamo prouato, ò vero da perſone eſperti negli otioſi ragionamenti, habbiamo inteſo, che l'immoderato, e ſuperfluo vſo, dopò il cibo, e replettione dello ſtomaco, inferiſce, & riporta grande nocumento; e lo moderato vſo per il contrario, preſta grande giouamento alla ſanità.

ANNO-

ANNOTATIONI DI GIO. LODOVICO Bertaldo.

MEDICO DELL'ALTEZZA Sereniss. di Sauoia.

Proemio.

PErche l'Eccellentissimo Medico Vgone Benzo, nel proëmio della presente breue, mà dottissima opera, hà compendiosamente accennato la cura, che l'huomo hauer deue circa il buon regimento del corpo, e dell'anima insieme; per questo noi ancora, con ogni sorte di breuità, habbiamo trattato nello stesso proëmio delle passioni, & affetti d'esse: riseruandoci di trattarne più ampiamente in questo vltimo capo, nel quale (come richiede la medicina) sequitaremo l'opinione di Galeno nel libro, de cognoscendis, & curandis animi affectibus; e nel libro, de cuiusque animi peccatorum cognitione, & curatione. Senza discostarsi ponto dal parere di Aristotile, Plutarco, Seneca, Vuechkero, Quercetano, Pasci, & altri quali vnitamẽte c'insegnano, il graue dãno ch'apportano all'huomo le souerchie passioni, e come ottimi filosofi scriuono il modo di cacciarle, & curarle.

Auttori de quali s'è seruito l'auttore.

Li affetti dell'animo altro non sono, che certi mouimenti d'esso, quali lo rendono disobediente alla ragione; e trà di loro tanto sono differenti, quanto diuersi sono li temperamenti de humani corpi, & abbondanti, humori, da quali essi affetti nascono, e

Diffinitione dell'animo.

Differenti.

possono

possono essere in tanta quantità, e generar tal intẽperie, che l'huomo mancarà di mente, e trauiarà dalla dritta ragione, e talmente crescono, che l'animo non può ne contenersi, ne regolarsi ne i termini ragioneuoli, come si vede di quelli che cadono nell'ira, nella tristezza, nel furore, nella paura, e nell'inuidia: oue per il contrario dal buono temperamento ne nasce la quiete, e tranquilità dell'animo, e quando da quelle perturbationi s'altera, si souerte, si muoue dal suo natural stato tutto il corpo, & i mouimenti torbolenti, della ragione nemici infiamano, conturbano, & incitano ogni stato dell'animo, cagionano varie infermità, e spesso anco ci priuano di vita. Dalla tranquilità tutto il contrario auuiene; perche per essa l'huomo si rende tranquillo, fermo, constante, amoreuole, benigno, e quieto: mitiga li disordinati appetiti del senso, e con sodo giuditio discorre intorno à i pensieri della sua mente, e sanamente giudica intorno alli oggetti, che se li rapresentano. Se bene altri danni apportano gl'immoderati affetti; perche muouono gli spiriti, e il sangue hor dall'estrinseco, all'intrinseco, & hor dall'intrinseco all'estrinseco, hor presto, hor tardi, hor più, & hor meno, come già detto habbiamo nel proemio.

Effetti d'esso.

Effetti dell'animo tranquillo.

Altre differenze più particolari.

Altre più particolari differenze si cauano dalle cause delli affetti sudetti; perche i loro mouimenti alterano la mente, & il pensiero, tanto intorno alle cose buone, quanto alle cattiue, con queste differenze; se l'opinione è di cosa buona, ò vero ch'è presente, ò vero ch'è d'auenire, se è presente, genera allegrezza, dalla quale ne nasce tal'hora la maleuolenza allegra (per così dire) dell'altrui male, la dilettatione, la iattanza, l'amore, & altri simili: se poi l'opi-

Opinione delle cose presenti, ò d'auenire.

nione

nione è di bene d'auenire, ne nasce la lussuria, e questa, come radice feconda genera tal'hor ira, odio, inimicitia, e discordie, liti, & altri simili. L'istesso si può dire dell'opinione del male, s'è male presente, ne nasce la tristezza, l'inuidia, l'emulatione mala, l'angoscia, il dolore, la mestitia, l'afflittione, la solicitudine, e la molestia: se è male venturo, genera paura, vergogna, timore, esanimatione, e perturbatione, e per conchiudere dico, che come gli spumosi, e perturbati muouimenti del mare, cagionati dal gl'impetuosi venti, e furibonda tempesta, sogliono in molti modi precipitar la naue, hor facendola vrtar in duri scogli, hor coprendola con le proprie onde, & in altre maniere inauedutamente affocandola; così gl'immoderati mouimenti dell'animo, in molti modi, fanno pericolare, questo nostro corpo ricetacolo, e naue dell'animo, e bene spesso lo conquassano del tutto.

Opinione del male presente.

Opinione del male venturo

Essempio.

Deue adunque l'huomo, che si troua in tal pericolo, eleggersi vn buon'amico, religioso, ò secolare, quale (come detto habbiamo nel primo capo) con essempi ciuili, morali, naturali, e christiani, con esortationi, e soaui ragionamenti, contrarij alla sua deprauata mente, quasi perito medico: cercar di risanarsi; perche contraria contrarijs curantur, Deue anco (se l'infermo sarà di ragione capace) con ragioni probabili, con essempij, induttioni, dimostrationi leuargli dalla mente la falsità, & improntargli la verità, e presentargli auanti gl'occhi le pitture delle virtù, e de' vitij, i simolacri, e le descrittioni d'huomini forti, e constanti; per contemperare gli suoi affetti, e così si potrà risoluersi di abhorire i vitij, & abbracciare le virtù.

Rimedij per risanarsi dalli affetti dell'animo.

Quando

Rimedij quando hanno fatto habito nell'huomo.

Quando finalmēte tali mouimenti hauessero fatto nell'huomo l'habito, non si deuono curare tutti ad vn tratto; perche restarebbero esasperati, e più potenti à resistere alle medicine, e più difficili, à esser curati; mà si deuono secondo l'opinione di Galeno nelli citati libri curar à poco, à poco, e correggere, e mittigare con destrezza; e come l'eccellente Medico, à diuerse infermità corporee applicar suole diuersi rimedij, così sogliono curarsi questi tali cō diuersi mezzi; perche le perturbationi, & affetti dell'animo nati da sottili, & aërei vapori delli humori del corpo, non ponno esser curati, che con gran solertia, e destrezza del prudente Medico, il quale non scaccia tutti gl'humori del corpo; mà solo i vitiosi, e corregge gl'impuri, acciò si facciano le funtioni pure, e buone: ritornando gl'humori alla sua naturale temperie.

Come si facciano l'affetti dell'animo.

Esempio.

Anco il prudente giardiniere separa gl'alberi cattiui da gli buoni, le spine da gli virgolti, & il contadino separa gli triboli, & il loglio dal formēto, e l'hortolano l'herbe seluatiche dalle domestiche, acciochè restando il terreno libero, possi nodrire le piante più domestiche, e dar gli frutti più dolci, e saporiti: e tanto ne deue fare il Medico accorto, nella cura delli animi appassionati, non deue sradicare alla prima dal corpo con purganti medicine gli humori vitiosi; mà bisogna, che prima gli disponga con medicine alteranti, aprendo le vie, & roborando le parti più languide, & così dandogli molte scosse à poco, à poco separarà gli cattiui da gli buoni humori, nella maniera, che il giardiniero con destrezza dando molte scosse alla pianta seluatica la caua, e la separa dalla buona, & à questo modo si curarāno gl'animi perturbati, come si curano gli giardini, gli campi, e gli horti: e

Altro esempio.

Altro esempio.

lascian-

lasciandola la generalità, me ne vengo à trattare delli particolari affetti, & primo.

DELL'AMBITIONE.

L'AMBITIONE altro non è ch'vn ardente desiderio, & immoderato appetito d'hauer gradi, eccellenze, & honori; Origene dice, che l'ambitione è simia della carità; perche come la carità è patiente, benigna, & à tutti gioueuole, così l'ambitioso à guisa di simioto và imitãdo, questi atti, non già perche habbi desiderio di giouare ad alcuno; mà solo per poter ingannare, & regnare; per questo ben dice Sant'Ambrogio, che l'ambitione, è la radice di tutti li peccati, massime à quelli che ricercano d'acquistare gradi per vie indirette, e storte non per giouare; mà più tosto per offendere, non per buono, mà per cattiuo fine. I gradi dell'ambitione sono diuersi, come anche diuersi sono i mezzi, con i quali gl'ambitiosi caminano al loro fine; perche hauendo alcuni per fine l'applauso popolare, e la gloria mondana, cercano le prime cathedre delle letture, delle scienze, & arti, i primi luoghi, nelle dispute, e ne gl'honori; come pur fanno li soldati, quali desiderosi della vittoria cercano il primo luogo, e gl'architetti nel dessignare prima, e poi nell'eriger fabriche, e collossi, & altre machine della loro professione, quali tutti non hauendo fine di giouar al prossimo; mà solo della loro lode, & vtile, inciampano in molti errori: desiderando quegli honori ch'eccedano gli loro meriti, restano biasmati, e dishonorati, e ben, è spesso, toccandogli tal biasimo il cuore, con l'honore perdono la vita.

Ambitione che cosa sia.

Origine.

Sant'Ambrogio.

Gradi dell'ambitione.

Esempio.

Efempio. Questi fanno come l'acqua del stillicidio, quale si gonfia, & ad ogni picciol soffio di vento crepa: come la vessica piena di vento, quale per vna minima pontura d'ago suanisse. Di questi tali v'è ne sono piene *Corti pieni di ambitione.* le corti, che gionti al colmo della loro ambitione sono fatti gonfij, e pieni di vento, e scordandosi (per così dire) di loro vogliono abbracciare opere eccedenti le loro forze, e giuditio, non le potendo ridur à porto, s'attaccano al cuore il dolore, & alla giornata moiono. Et auuiene à loro, come ad Icaro, quale perche *Lucifero.* volò troppo alto cadè nel mare, e Lucifero perche desiderò il più sublime luogo del Cielo, fù da quello con *Adamo.* i sateliti suoi gettato nell'Inferno: Adamo perche volse anc'egli farsi vguale à Dio fù cacciato dal terrestre Paradiso, con graue danno di tutta l'humana generatione, e simili furono li figliuoli di Noë, quan-*Noe.* do fabricorono l'altissima torre, la quale imperfetta rimase, per la confusione delle lingue: degno castigo de ambitiosi, quali si confondono da loro medesimi.

Ambitione per nobiltà del sangue. Altri fondano l'ambitione loro nella nobiltà del sangue, & si vantano d'esser nati da stirpe Imperiale, d'essere vsciti di casa Regia, d'hauer hauuto origine antichissima, da Marchesi, Baroni, Conti, & altri lignagij di nobil sangue, d'essere figliuoli d'inuiCapitani, ò di dottissimi Legislatori, & è tale, e tanta la loro ambitione, che s'hauessero ardire vorrebbero deificarsi, facendosi figliuoli di Marte, Pallade, ò Minerua, mà pur è vero, che se si ricercasse di molti tali il loro principio, si vederebbe chiaro, che hanno *Nobiltà.* hauuto origine da vilissimi Pastori, de rozzi contadini, da ignobili artegiani, i quali, ò per qualche ventura di ritrouar thesori, ò per gli longhi inganni fatti nelle loro merci, ò perche sono stati in quelle auenturati,

turati, ò per hauer faticato molto, e vissutto male, ò per lettere stentatamente imparate, hanno congregate ricchezze, & in molte maniere si sono nobilitati; Per questo io non mi merauiglio se tali commettono atti vili, & ignobili, & di ogni biasmo degni; perche sendo in loro l'ignobiltà naturale, e la nobiltà accidentale, non ponno contenersi, che questi non ritornino al loro natural principio; per questo si vede, che quando l'ambitioso è essaltato à qualche honore, diuenta superbo, vantadore, dispreggiatore dell'antica nobiltà de' suoi maggiori, riuolge la faccia dalli primieri amici: non si cura di giouare, mà solo si gloria di soprastare à tutti, diuenta molesto, importuno, grauoso, e tale, che di lui si dicono dal volgo ridicolosi prouerbij, come quelli chi vuol conoscer il villano, li doni la bacchetta in mano, & altri che per modestia taccio, & auiene loro, q̄llo ch'auiene à quel filosofo, qual sẽdo da vn nobile tale rinfacciato ch'era nato vilmẽte, il filosofo saggiamẽte le rispose, Nobilitas mea à meipso incipit, tua autẽ à teipso desinet: Et à q̄ll'altro filosofo di cui ragiona Gal. nel lib. intitolato, exortatio ad bonas artes, che sendo inuitato da vno personaggio grande, mà ambitioso; gionto che fù nella sua casa, gli sputò nella faccia, accenando che egli haueua sputato nella più sporca parte di quella habitatione.

Cicerone.

Risposta d'vn filosofo.

Diogene.

Altri ambitiosi si trouano, che insieme sono vitiosi, e la loro ambitione si può chiamare vitiosa: questi sono gonfij di sensualità, e di tutti i vitij, ne' quali si godono, e si vantano, e per tali bramano esser tenuti, e l'oggetto loro è circa le cose pessime, e quanto più sono peruerse le loro attioni, tanto più si tengono gonfij, & altieri: ò vitio esecrando! non si può dir

Ambitiosi vitiosi.

peggio, che peccare senza vergogna, questi inducono (per così dire) Iddio à lamentarsi di loro per bocca del Profetta; gloriantur cum malè fecerint, & exultant in rebus pessimis. *Et questa ambitione sarà la loro confusione, come dice l'Apostolo S. Paolo,* ad Philipp. tertio, quorum gloria in confusione.

Ambitiosi de fama per via in diretta.

Sono anco ambitiosi quelli, che conoscendosi di virtù deboli, e priui di merito, ad ogni modo procurano per via indiretta quella lode, di cui sono indegni per via direta, questa è la cagione ch'entrando in dignità per forza di danari, di fauori, ò d'altra strada simile, regnano, e dominano tirannicamente, sedono ne' tribunali, e giudicano talmente, che poi ne nascono mille inconuenienti, apportano danno notabile à Prencipi, e Republiche, dishonore à loro, ingiustitia, e danni inestimabili à popoli, e lacrime, e pianti, à poueri litiganti, quali contra tali dimandano vendetta à Dio, nel cui conspetto, come dice l'Ecclesiastico al cap. 20. sono fatti odiosi: Qui potestatem sibi assumit iniustè, odietur à Deo. *Mà che diremo d'alcuni Paraninfi? quali perche Iddio, e la natura li hanno dotati d'vn corpo conueneuolmente disposto con vaghezza di colore, vedendosi belli, se ne vano altieri, & orgogliosi, voglieno ch'altri siano obligati à seruirli, e fatti ambitiosi, attendono ad ornarsi, e non hanno altro fine, che di vanagloria feminile, e perciò senza giuditio inciampano in mille errori: spendono souerchiamente senza misura, generano inuidia nel prossimo, fanno sopra di loro fare molti giuditij, non conoscendo la meschinità loro; questi possano ragioneuolmente parangonarsi, al cataletto che si tiene nella Chiesa, qual mai*

Ambitiosi vane per la bellezza di corpo.

Esempio.

mai s'orna di veluto, se non quando sotto vi stà il corpo morto, e puzzolente; perche con li souerchi, & esteriori ornamenti danno ad intendere al Mondo, hauer vn'anima piena di peccati, ne' quali perseuerando si cade nella morte. Peccatum cum fuerit consumatum generat mortem.

E tanto sottile questo vitio, che macchia anco quelli che per altro sono d'ogni lode degni, lo dice Sant' Ambrogio, Sepè quos vitia nulla delectãt, nulla potuit fœdare luxuria, nulla subuertere auaritia, hos facit ambitio criminosos: *e chi si lascia da quella vincere, non prouarà mai tranquilità alcuna; perche è vn fuoco che sempre arde, vn verme che sempre rode, si nodrisce di vane speranze, hà la mente piena di cose nuoue, hà la volontà quasi insatiabile, & è pieno di varietà di cose; le quali tutte apportano grandissimo nocumento alla sanità.*

Danni ch'apporti l'ambitione.

La cura di questa infermità, sarà il conoscer se stesso, e l'humiliarsi.

Cura.

DELL'AVARITIA.

L'Auaritia (dice Aristotile nel lib. primo, lib. della Politica) è vn vitio dell'animo, quale immoderatamente desidera hauere, & ingiustamente ritiene quello che à d'altri s'apartiene: la cura di questo vitio è tanto più difficile dell'altre, quando che l'auaritia, è radice de gl'altri vitij; Auaritia est radix omnium malorum, *e la proua stessa ne farà fede; perche l'ambitioso si satia co'l dominare, e co'l commandare: il libidinoso co'l compiacer al senso, & alla carne; l'iracondo co'l vindicarsi, ò co'l far ingiuria al nemico: l'inuidioso co'l veder l'altrui danno; il*

Diffinitione dell'auaritia.

Aristotile.

Cura difficile.

golofo con la varietà, e copia de' cibi; mà l'auaro mai è contento, mai fatola la fua voglia, mai finifcono gli defiderij fuoi d'accumular thefori, e quãto più accrefce il thefforo, tãto più gli crefce la volontà di thefaurizare; come leggiadramente fpiegò il Poëta Giuuenale in vn fol verfo, Crefcit amor nummi, quantum ipfa pecunia crefcit: e Virglio dice, che la volontà, & il defiderio dell'auaro altro non è ch'vna efecranda fame, auri facra fames, & Ouidio nel libro de' fuoi fasti dice à questo propofito, ch'ella è vna furiofa cupidigine.

Giuuenale poetà.

Ouidio.

Creuerunt, & opes, & opum furiofa cupido.
Et cùm poffideant plurima, plura petunt,
Sic qbus intumuit fuffufa, venere ab vnda.
Quo plus funt pote, plus fitiuntur aquæ.

Il dotto Paffi.

Il dotto Paffi dice che l'Auaritia fà quattro cattiui effetti, nell'Auaro.

Effetti dell'auaritia fono quattro.

1 Primo lo fà mifero; perche ingiuftamente, e con gran fatica, s'attribuifce quello che non fe gli conuiene, contro le minaccie di Santo Matteo: Veh his qui congregant non fua.

2 Secondo lo fà Idolatra; perche lafcia il primo commandamento di adorar vn folo Dio, e fi riuolge ad adorare l'argento, e l'oro, facendofi di quelli mifero feruidore, Auaritia eft Idolorum feruitus.

3 Terzo fà che l'Auaro fia fenza carità, e crudele verfo à poueri, come ben dice San Gio. Qui viderit fratrem fuum neceffitatem habere, & claufer it ab eo vifcera mifericordiæ, quomodo caritas Dei manet in eo?

4 Quarto l'auaritia fà, che l'auaro per l'acquifto de beni terreni, perde il Regno de' Cieli, lo fcriffe San Paolo alli Efefi. Auari regnum Dei non poffide-

possidebunt; e perciò resta odioso à Dio, à gl'Angioli, & à gl'huomini, e spiaceuole à se stesso, e solo amabile al Demonio; Non si può dir peggio ad vno, che dirgli auaro, che vuol dire auido, e cupido d'oro, e d'argento, dal cui nome nasce l'auaritia, ch'è inhonesto, insatiabile, & ingiusto appetito delle cose aliene, è così dice Isidoro. E inhonesto; perche volendosi fare possessore de gl'altrui beni, trapassa ogni honestà con se stesso, e col prossimo insieme: con se stesso mentre trapassa la mediocrità del viuere, cade nell'estremità; mangiando pane aspro, duro, negro: beuendo vino acetoso, puzzolente, acquaticcio, e tal'hor anco guasto è corroto: nel vestire, pani grossi, nel portargli stracciati, ò fuori di modo rapezzati: nelle attioni faticando fuori di misura, caminãdo con pericolo della vita, sopportando fame, sete, caldo, freddo, & altri dissaggij: co'l prossimo offendendolo con molti atti indecenti: è poi insatiabile, come hò detto di sopra, è come anco dice l'Ecclesiastico al 5. Auarus non implebitur pecunia; e Seneca dice che l'auaro, non si contenta di ciò che guadagna; mà sempre pensa à quello che può guadagnare: nõ e buono à gl'altri, & è pessimo à se medesimo, piglia ad altri, e nega à se stesso, è infelice à se, e misero ad altri: mai pensa morire, per non lasciar il mal acquistato. In summa dica pur chi vuole, le ricchezze di tutto il Mondo mai potranno satiare l'auaro; perche tale è la natura sua.

Etimologia dell'auaritia.

Appetito dell'auaro inhonesto Isidoro.

In che inciampi l'auaro.

Offese dell'auaro verso il prossimo.

Appetito insatiobile d'esso.

Auáro insatiabile.

L'auaritia è come il fuogo, le ricchezze come la legna, quanto più legna si mette, al fuogo tanto più cresce; E quanto più ricchezze hà l'auaro tanto più gli cresce l'amore di quelle; Per satiar vno bisogna contentar il suo cuore, il danaro riempe la borsa, dun-

Esempio dell'auaritia.

que non può riempir il cuore; perche niun corpo può riempire due luoghi.

Il cibo mai satola il famelico, se non è riceuuto nel suo proprio luogo, ch'el ventre, l'auaritia è fame del cuore; il danaro è cibo della borsa; dunque non può satolar il cuore dell'auaro, non potendo essere riceuuto nel proprio luogo.

Auaritia infinita.

L'auaritia è infinita, il danaro è cosa finita; il finito non può riempire l'infinito, & il danaro non può satiar l'auaro. E come dottissimamente argomenta il grande Agostino; Niuna cosa che sia senza Dio può satolar l'anima ragioneuole, qual è capace di Dio; il danaro, è le ricchezze sono senza Dio; perche esso non stà in quelle; dunque solo Dio può satiar l'anima nostra: come benissimo conferma il Serenissimo Rè Dauid, quãdo dice, satiabor cum apparuerit gloria tua; Questo appetito è poi ingiusto; perche piglia ad altri e l'attribuisse à se stesso, riceue volontieri, e mai dona cosa alcuna, rapisce con inganno quello che non può hauere per giustitia: non teme Dio, ne riuerisce l'huomo, non perdona al Padre; non conosce la Madre; non rispetta il fratello; non serua fede all'amico, opprime le vedoue, e succhia i pupilli, odia l'altrui bene, e come ingiusto possessore dell'altrui ricchezze, nel spender raro, scarso nelle limosine, inimico di pietà, destruttore di carità, dissipatore d'amore, à Dio è ingrato, al prossimo empio à se medesimo crudele: è accompagnato sempre da cinque rabiosissimi furie, dalla diffidenza, sollicitudine, vana speranza, paura, e disperatione; perche al fine per la moltitudine de suoi peccati, e per l'ingiustitie, e torti fatti al prossimo: Iddio permette che siano fatti fauola del Mondo, scherno, & opprobrio

David.

Appetito detto ingiusto.

L'Auaro è accompagnato da cinque rabiosi furie.

de

de gl'huomini, e che le congregate ricchezze, co'l mezzo del Fisco vadino nelle mani de' Prencipi, & si fanno arca d'essi, come benissimo à questo proposito dice San Gerolamo; Quid enim est auarus nisi arca Principum, præda latronum, sibilus omnium, *è fatto anco simile al Barbagiano, quale da tutti gl'altri vccelli viene ad essere spenacchiato.*

S.Girolamo.

Similitudine.

Da questa ne nascono l'infermità, le molestie, le tristitie, che conturbano l'animo, e lo tengono occupato, e quasi pestifero morbo nelle vene incalmato, e nelle medolle: genera crudità, indigestioni, reume, catarri, pleuresie, infiamaggioni di pulmone, e fegato, febri acute, malignr, & pestilenti, acquistate tal volta per l'auaritia del danaro in luoghi sospetti guadagnato: è anco sogetto à dolori artetici, renali, & altri da quali per non spendere non si cura di liberarsi; mà più presto patisse, e stenta, e quasi che nulla habbi. Di lui si verifica il detto, Auaro tàm deest quod habet, quàm quod non habet, *e dopò hauer patito temporalmente in questa vita, patisse nell'Inferno eternamente: La cura di questo è la carità verso il prossimo.*

Danni ch'apporta l'auaritia.

Cura.

DELL'INVIDIA.

L'Inuidia fù da San Giouanni Chrisostomo sopra i Salmi, descritta sotto alla metafora d'vn'horrendo monstro, il cui petto è ripieno di fiele, la lingua di veleno, il cuore di languore, e le membra esangui, il viso pallido, il corpo macilente, gl'occhi lyppi, le zampe armate, che mai dorme, sempre veggia, stà in continuo moto, odia la luce, volontieri s'asconde nelle tenebre per potere secretamente offendere il

Inuidia.

S.Gio.Chrisf.

Similitudine.

 prossimo

prossimo, guarda per trauerso, ride solo quando altri piangono, e piange quando altri ridono. Perciò ben dice il Poëta Ouidio.

Ouidio.

Surgit homo pigrè, semesarumq; relinquit.
Corpora serpentum, passuque incedit inerti.
Pallor in ore sedet, macies in corpore toto.
Nusquã recta acies: liuent rubigine dentes:
Pectora fele virēt: lingua est suffusa veneno.
Risus abest, nisi quem visi mouere dolores:
Nec fruitur somno, vigilãtibus excita curis.
Sed videt ingratos, intabescitq; videndo.
Successus hominũ carpitq;, & carpitur vnà.
Supplicium q; suum est: quamuis tamen ode rat illam.

Ouid. lib. 2. met.

Diffinitione dell'inuidia. *Vgone. S. Agost.*

L'inuidia (dice Vgone) è vn cruccio dell'animo corrotto, e fracido, della prosperità, e buona fortuna d'altri, Inuidia est de bono alterius tabescentis animi cruciatus, *Inuidia dice il grande Agostino,* est dolor de aliena prosperitate. *Inuidia dice San Bonauentura,* est tristitia alienæ fœlicitatis, & in aduersitate lætitia, *di modo tale, che la lode, la prosperità altrui, e le virtù, sono l'oggetto dell'inuidiato, & in questo ella è differente, e peggiore dell'ira, il cui oggetto sono l'opere cattiue, & i peruersi costumi, e le sceleragini, tutte cose che prouocano l'animo ad odiarle. Pare che tutti gl'altri affetti, e passioni possino hauere qualche pretesto di scusa; solo l'inuidia non può coprir l'iniquità sua; l'ambitione si copre con qualche specie di virtù; la voluptà con l'allegrezza; l'auaritia co'l fuggir la miseria, e soccorer à suoi bisogni; la vanagloria con la policia, la lusuria, con la sanità; la prodigalità, con la liberalità.*

S. Bonauentura.

Inuidia peggior dell'ira.

Solo l'inuidia non coprir l'iniquità sua.

Solo l'inuidia resta ignuda, e non hà da poter coprir

prir l'infamia sua. Questo è quel monstro horrendo, che se bene ama le tenebre, & i latiboli della secretezza, ad ogni modo si scopre trà Signori, trà Dotti, trà Huomini, e Donne, trà Fratelli, nelle republiche, nelle corti, e nelle priuate habitationi; Alessandro desideroso d'honore, e di gloria, vedendo che suo Padre era sempre vittorioso, temendo non gli lasciaße occasione d'acquistare la bramata fama gli portò inuidia; Temistocle cercò di superar l'opere di Miltiade, e l'inuidia non lo lasciaua riposare giorno, e notte, e Saul inuidiò la gloria di Dauid, quando sentì la bella lode. Percussit Saul mille, & Dauid decem milia.

Essempi. Alessandro. Temistocle. Militia de Saul. Dauid.

Caim vccise Abel, i figliuoli di Giacob non la perdonorono à Giuseppe loro fratelli, e Maria, & Aaron per inuidia mormororono contro il fratello Mosè. Rachele sterile portò inuidia à Lia sua sorella; perche era feconda, nella gen. à 26. cap si legge d'Isaac, che benedixit illi Deus, & locupletatus est homo, & ob hoc inuidentes Palestini, &c. Et questo si può applicare in questi nostri infelici tempi, ne' quali se i Rè, i Duchi, i Prencipi, nelle loro corti tengono per più caro vno seruitore, subito i Palestini, & altri cortegiani gli portano inuidia, come anco si legge di Aman, e Mardocheo, e come alla giornata si proua da chi frequenta le corti: l'isteßo anco si vede trà dotti, ne' studij publici, nelle Academie, e ne' Senati: da questo si scorge chiaro, che l'inuidia è circa i beni dell' animo, cioè della sapienza, fortezza, giustitia, e temperanza: ò del corpo come bellezza, sanità, velocità, leggiadria: ò vero della fortuna, come ricchezze d'oro, argento, campi, vigne, & altre simili, le quali come cause

Caim. Abel. Rachele. Isaac. Aman, e Mardoche.

efficienti

efficienti, partoriscono questo horrendo monstro, & esso partorisse poi sei figliuole, cioè emulatione mala Angoscio, Merore, Afflittione, Sollicitudine, Molestia.

Figliuole d'Inuidia.

Deffinitione dell'emulatione.

L'emulatione, è vn dolore dell'animo per non poter conseguire quel bene, ò honore, che l'huomo potrebbe; mà gli viene dalla fortuna negato, qual dolore non nasce; perche altri habbino quel bene; mà perche esso non lo possi hauere: L'angoscia è vn'infermità, che comprime l'huomo, e lo riempie de sospiri, quali generano vn dolore si graue, che cruccia il corpo, e l'animo insieme. Il Merore, fà che l'huomo al sospiro aggionge il continuo lamento. L'afflittione è vn'infermità, che sempre tormenta: la sollecitudine, riempie l'animo di pensieri, e lo rende sempre cogitabondo, e per vltimo la molestia; la quale è infermità permanente, e fissa, e tanto più è graue, e pericolosa, quanto ch'ella nasce dalla deprauata volontà dell'inuidioso, e non dalla imbecillità della natura, come le altre passioni dell'animo, per questo non è merauiglia s'ella fà cattiui anzi pessimi effetti, sendo nell'animo, come verme nel legno, rugine nel fero, tignola nel vestimēto, quali rodono il loro soggetto, così l'inuidia rode l'inuidioso, & à guisa di vipera rode l'interiora di chi la partorisce. Quia non parcit consanguineis, neque amicis.

Deffinitione dell'angoscia.

Merore.

Afflittione.

Esempi.

E come il dracone ch'insidia il parto dell'Elefante per diuorarlo, così l'inuidioso aspetta l'opera lodeuole per diuorarla con i mordaci dēti della detrattione, come si legge di Iob al 30. frater fui draconum, & socius strutionum, è anco simile al leproso à Giuda traditore, & al diauolo: il leproso vorrebbe che niuno fosse sano, & il diauolo che niuno fosse buono, e

Iob.

Leproso.

Diauolo.

Giuda

Giuda si contristò del pretioso vnguento sparso sopra CHRISTO, e l'inuidioso à guisa di leproso, è di diauolo si duole dell'altrui bene, & come vn' altro Giuda si contrista dell'odor del bene, e delle virtù del suo prossimo, quinci San Bonauentura nel libro intitolato dietà salutis, dice che Dio farebbe ingiuria all'inuidioso se lo collocasse in paradiso; perche vedendo l'inestimabil gloria de' Beati morirebbe, & io ardirei anco di dire, che sia simile alla Natola, la quale s'accieca al splendore, al quale si dourebbe illuminare; all'aragno che dal fiore ne caua il veleno, dal quale l'ape ne caua il miele, il buono si rallegra delle opere buone, e l'inuidioso se ne dole, e vede solamẽte nelle tenebre, come Helij di cui si legge nel primo de Rè al cap. 3. che mai pote veder la lucerna sin tanto, che fù estinta; L'orso dicono, i naturali che è animale fetido, e brutto, che ligato alla catena mai stà quietto, mà sempre si muoue hor con il capo, hor con le zampe, così l'inuidia mai lascia il cuore quietto: L'orso, ò che succhia le sue zampe, ò che diuora l'altrui carne, e l'inuidioso, ò che rode se stesso, ò che rode altri, psal. 26. appropriant super me nocentes, vt edant carnes meas; questo è quella fiera pessima, che mangiò il diletto Giuseppe, questa è quella bestia, che vidde Daniele al ca. 7. simile all'orso, c'hauea tre ordini de denti, & comedebat carnes plurimas, si che per conchiuderla l'inuidioso, è vn monstro composto de più crudeli animali, che trouar si possino: di verme, di tignola, di dracone, di vipera, di notola, di ragno, di orso. Questa m'imagino sia la cagione, per la quale Salomone ne' prouerb. à 25. c. ci prohibisce la conuersatione dell'inuidioso; perche è simile al traditore. Ne comedas cum homine inuido, & ne

Giuda.

S. Bonauentura.

Helij 3. lib. de' Rè.

Orso.

Daniele.

Inuidioso monstro crudele.

Salomone La conuersatione dell'inuido si à da fuggirsi.

Effetti dell'inuidioso.

& ne desideres cibos eius, quoniam in similitudinem Arioli, & cõiecturis estimat, quod ignorat. Comede, & bibe dicit tibi, & mens eius non est tecum; *perche l'inuidioso fà l'indouino, e dell'astrologo: adesso và penetrando i ponti, i minuti, e l'hora della sua nascita, pretende di osseruare tutte le attioni, e con queste predice la sanità, e l'infermità, la buona, e la mala fortuna, la perfettione, & i mancamenti, le virtù, & i vitij, le ricchezze, e la pouertà, l'odio, e l'amore, e pure meschino Iddio permette, che quanto dice il tutto sia buggia,* ex coniecturis; *perche vuole predire se vno hà d'hauer il giorno fausto, ò infausto, da segni, e congietture, come faceuano gl'antichi, quali volendo predire qualche cosa faceuano sacrificio, e poi guardauano nelle viscere dell'animale se vi trouauano il segno, e secondò quello faceuano le congietture loro: credo interuenga à simili cortegiani inuidiosi, come à Giuliano Apostata, quale hauendo fatto vn sacrificio, guardãdo nelle viscere dell'animale vi ritrouò vna croce, che per esso fù la croce del cattiuo ladrone. Vogliono predire da' segni gl'altri auuenimẽti, & nõ sanno vedere i pessimi contrasegni dell'inuidia, che loro portano scolpita nella fronte, sendo che da passioni interiori mali affetti fanno, che si scopra al di fuori la loro maligna natura, non per regole d'Astrologia, ne di congietture, ne di Piromantia, ne altre simili, mà solo per buone regole medicinali à noi date da Galeno, & Hippocrate, & anco bẽ simbolizate nella scrittura, come per esempio dell'hedera di Giona, qual restò pallida, e si trouò secca; perche dentro era stata corrotta dal verme, così gl'inuidiosi sono aridi; perche hanno dentro il verme dell'inuidia, che gli rode: il*

Giuliano apostata.

Hedera di Giona.

verme

verme è animale, che mai cessa di rodere, così l'inuidioso mai riposa ne giorno, ne notte. Quando si secca l'albero subito si accorge che sia il verme, quando il cauallo è rizziuto si sà c'hà il verme, e da questi contrasegni si conosce anco, che l'inuidioso tiene il verme dell'inuidia che lo rode, ò come fingeuano gli antichi di Prometeo, che haueua l'auoltore, che gli deuoraua il cuore: sono come il segno del scorpione, quale (secondo gl'Astrologi) è segno freddo secco, e notturno, e communemente gl'inuidiosi sono di corpo secchi, è macilenti, in questo segno la casa, ò che è di morte, ò di niuna esaltatione, e l'inuidioso, ò che brama la morte all'inuidiato, ò almeno che non gli procura anzi gl'impedisce il bene, e l'honore, & il tutto al fine redonda in danno, e biasimo loro, sendo carnefici à loro stessi, ministrandosi la morte in molti modi, come si legge di Saul, che diuentò pazzo, Architofile ch'ignominiosamente s'apicò, con le proprie mani.

Prometeo.

Effetti dell'inuidia.

Quanto alla cura, sendo eglino peggiori della natura de' Cani, e de' Boui come dice San Basilio Canes educatione mansuescunt, Boues obsequio fiũt tractabiles; Inuidi officijs aggrestiores euadũt, ne Galeno, ne Hippocrate, ne Auicena, ne Esculapio Dio della medicina hanno ancor ritrouato methodo conueniẽte per curarli; perche non fanno professione di medicar animali irragioneuoli; mà se bene creature ragioneuoli.

Cura.

Inuidiosi, peggiori de' cani, e boui.

S. Basilio.

Esculapio Dio della medicina.

Il Quercetano rimesse questa cura à dottissimi Theologi, acciò con l'alto loro sapere cerchino di dargli la perfetta sanità dell'anima, che poi facilmẽte hauriano quella del corpo.

A chi spetta la cura dell'inuidioso.

DEL-

DELL'AMORE VENEREO.

Due sorti d'amore.

Amor diuino è di quattro maniere.

DVe sorti d'amore si trouano, amor spirituale, e temporale, ò sia amor Diuino, e mondano, il Diuino è di quattro maniere.

Primo è l'amor di Dio.

Secōdo è l'amor del prossimo, quali con altro nome sono chiamati carità, e dilettione.

Terzo è l'amor delle cose eterne.

Quarto è delle virtù, e si chiamano affettioni.

Amor mondano di quattro sorti.

L'amor mondano è anch'egli di quattro sorti. Primo è l'amor proprio.

Secondo è l'amor de' parenti, quali si pono chiamare co'l nome di vana amicitia.

Terzo è l'amor delle ricchezze, quale si chiama cupidiggia, ò sia auaritia.

Quarto è l'amor delle delitie, quale si chiama carnalità, e lasciuia.

Ch'amore si deue ricercare, e fuggire.

Il primo amore si dourebbe da tutti ricercare, come vero amore; il secondo si dourebbe fuggire come falso, e pernicioso: io come Medico tratto solo dell'amore delle delitie, e carnale: lasciando il trattato dell'altri à grauissimi Theologi.

Radice dell'amor mondano

Questo hà per radice la suggestione, da cui ne nasce il germoglio della delettatione, da questa il consenso, dal consenso l'opera, dall'opera, la consuetudine dalla consuetudine, la disperatione, e poi l'escusatione del peccato, la vanagloria, e per vltimo la dannatione: in questo si vede il principio, il mezzo, & il fine dell'amor venereo, se bene in quanto al principio, si può dire ch'egli è vna feconda, mà pessima radice, da cui sorgono spinosi virgulti della emulatione, ira, fu-

Virgolti, ò figliuoli dell'amor mondano.

rore

tore, vendeta, e finalmente la tristitia: ne altro può hauere di gusto, che vn poco di contento, quale golde l'amante, mentre hà l'amato oggetto presente, e questo ancor lo vedo mescolato con discontento, per il timore che in se tiene nel cuore ascoso, che l'amata nõ si parta, ò vero che gli conuenga da lei allontanarsi, e da questo ne segue il tedio, l'indignatione, & la mortal mestitia, che l'animo tormenta giorno, e notte, & il corpo cruccia senza permettergli alcun riposo; Per questo ben dice Vgone di Santo Vittore, che la lussuria è vn'immoderata insolenza della carne, vna infermità contagiosa, vn dolce veneno, vna perniciosa beuanda, la quale enerua il corpo, & indebolisce l'anima, e la ragione naturale, e l'esperienza lo dimostrano chiaramente; perche da esso vengono generate molte passioni, lypotimie, ò mancamenti, syncopi, ò suanimenti, genera ancor apoplesie, paralisie, tremor de membri, crudità, dolori artetici, d'ogni sorte: partorisce perpetue vigilie, vitia ogni virtù del corpo, & ogni economia; e questa è la cagione per la quale gli huomini restano mezzi timidi, gonfij, pallidi, e liuidi, dal proprio calore vegetatiuo destituti, cadendo molte volte nell'esecrabil morbo, da noi chiamato Gallico da Francesi mal di Naple, et in Spagna, e da Spagnuoli morbo Italico, poiche Spagnuoli, e Francesi, & Italiani vẽgono da questo assaliti, e come tanti Reggi coronati, non già di quelle corone ciuiche, castrensi, obsidionali, murali, ò nauali, con le quali si coronauano quei casti, e valorosi campioni Romani; mà si bene della infame corona, intreciata con sporchi rubini di putredine, quali danno ad intendere al Mondo, chi sono i Rè de lasciui, e de' Carnali. Per questo Valerio massimo nel lib. 9. trattando d'Annibale, qual

Vgone di S. Vittore Diffinitione della lussuria.

Passioni generale dalle lussuria.

Mal Francese di Naple, di Spagna, & Italico.

Valerio Massimo.
Annibale.

passa-

passaua la fredda stagione del verno, con i Campani poco honestamente, dice. Quid lumina fędius, quid enim dãnosius, à qua virtus atterritur, ratio languescit, sopita quoque gloria in infamiam commutatur, & animi vires, & corporis expugnantur, *e certo ben dice* ratio languescit; *perche rende bene, e spesso l'huomo stupido, & insensato, lo riduce à fare attioni bruttissime, & infami, come si legge di Hercole, che per amor di Onfale portò la canocchia da filare, in cambio della mazza. Lucio Vittellio che in publico s'ontaua l'arterie di saliua d'vna sua inamorata, quasi che fosse stato linimento accuratamente composto. Il Rè Herode fece troncar il capo à S. Giouãni Battista, che pur era di stirpe Reggia, & altri in molti modi, co'l ferro, con veleni, con inganni procurano la morte al prossimo: altri si danno la morte con le proprie mani, come si legge di Filide, Ifis, Hemone, Safo, Biblis, Calluce, Fedra, Timagora, Zidica, e Galeazzo, Sig. di Mantoua, sendo in Padoua innamorato d'vna giouenetta, restò dal venereo amore talmente acciecato, che alla semplice richiesta della giouene, si precipitò in vn fiume. Questa è quella Circe maga, che l'huomini cangiaua in bestie, è quella Panthera, che con gli esteriori colori s'inuaghisse per ingiottire, co'i suoi voraci denti.*

Hercole, & Onfale.

Lucio Vittellio.

Rè Herode.

Morte con le loro proprie mani per amore esempi.

Galeazzo Signor di Mantoua.

Questa lasciuia, questo amore venereo con suoi acuti strali, rouina Prouincie, Regni, Città, Castelli, case, come si legge di Troia, per il rapto d'Helena, de Romani per il rapto delle Donne Sabine, della bella Pentapoli destrutta per l'istesso; di Sichem per il stupro di Dina, & altri de quali ne sono piene l'historie sacre, e profane, e si vede anco alla giornata il fine ignominioso di tante case adultere, quali per il peccato

Danno che apporta l'amor venereo.

cato non possono prosperare, come si dice, domus adultera non prosperabit; *Mà quello ch'è peggio, alcuni sono che riuolgendo le spalle à Dio, per conseguir vn'impudico oggetto, si riuolgono ad adorar il Demonio, co'l mezzo de' Veneficij, incantesmi, sortileggij, & altre diaboliche frodi, quali fanno con gl'instromenti d'Annelli, sugelli, beuande, e cibi incantati, imagini di cera, caratteri, segni, nodi, & altre cose diaboliche, solo inuentate per tormentare, & inquietare i poueri amanti, e finalmente per tormentare eternamente, chi di tali incantesmi si diletta, di questi ne scrisse il Politiano in questi versi.*

Come si lascia Dio.

„ Hic qui philtra bibit, nimioque insanus amore,
„ Mox ferro occubuit, sic mentem amiserat omnem.

Politiano.

E Virgilio nelle sue egloge pastorali.

„ Limus vt hic durescit, & hæc vt cera liquescit,
„ Vno eodemq; igni, sic noster Daphnis amore: *e poco dopò replica spesse volte.*
„ Ducite ab vrbe domum, mea carmina, ducite Daphnim.

Virgilio.

Di Carlo Magno si legge, che sendo morta vna sua concubina, che in vita l'haueа maliato, rendeua il cadauero tanto fettore, ch'era insopportabile à tutti li astanti; E Carlo solo odoraua il cadauero, come l'odor di rosa, di viole, e di polueri di Cipro; ilche rese gran merauiglia, che l'istesso cadauero mandasse buono, e fetente odore; e non potendo ritrouar di questo alcuna ragione naturale, finalmente si scoperse, ch'il maleficio staua nella bocca della defonta, in vn annello tutto scritto di carateri, qual leuato dalla bocca,

Essempio di Carlo Magno notab.

sentè quel gran Monarca la puzza, e fù disfato il maleficio: potrei scriuere molti altri simili essempi, quali per breuità tralascio.

Cura di questo morbo difficile.

La cura di questo morbo è difficile, e tale che hà bisogno di eccellente Medico, quale cominci dalle cause, e pian piano le vadi sradicando; perche riducendo l'huomo in vna tirãnica seruitù, lo cruccia, lo conturba, gli leua la quiette, e la voglia del mangiare, e bere, e diuenta arrido, secco, e quasi forsennato, resta senza forze, otioso, e cogitabondo, & essendo l'otio vn mantice, che di continuo soffiando accende il fuoco nella fucina del cuore, conuiene leuarlo, come dice Ouidio, & si comminciarà à curar l'infermo.

Effetti dell'amor venereo.

Ouidio.

Otia si tollas periere cupidinis arcus.

Chi conosce la vera, e legitima causa della quale ne nascono le diuerse infermità d'amore, con minor difficoltà le cura, come fece Hippocrate, quale toccando il polso à Perdica Rè di Macedonia, in presenza di Filla concubina di suo Padre, conoscendo che l'infermità era più tosto spirituale, che corporale, lo curò co'l fargli rimetter dall'imprudente, e troppo pietoso Padre la concubina. Galeno raconta anco altra cura simile, nel libro de precognitione, di vn certo giouine chiamato Pillade, e Valerio Massimo scriue, che Seleuco figliuolo di Rè Antioco era innamorato di Strattonica sua madregna, e per opera di Euthimio Mathematico, ò vero come dicono altri, per inuentione di Erasistrato gli fù dall'infame Padre rimessa: se bene haurebbe fatto meglio di dargli vna buona frusta, ò vero mezza donzena di bastonate, ò farlo digiunare sei mesi in vna prigione, in pane, & acqua; mà perche questi essempi non sono ne leciti, ne

Essempio d'Hipocrate.

Galeno.

Valerio Massimo.

ragioneuoli

ragioneuoli, ne tampoco christiani, per questo me ne passo à più veri rimedij.

Leuato l'otio, bisogna occupar gl'incauti giouani nelle virtù, & honorati essercitij, nelli studij delle buone lettere; accioche nel loro cuore non pigli possesso questo amore volgare; perche trouando il luogo occupato dell'amore delle virtù, non haurà campo di potersi fermare, non potrà star saldo alla fronte del suo nemico, e quando pur hauesse già il lasciuo amore infiãmato il cuore, con l'occuparse in qualche notabil impresa, vsciranno le chiuse fiamme, e lo lascierà in pace; dando luogo all'amor casto, & honesto: chi pigliasse vn vaso pieno d'acqua, e poi vi mettesse dẽtro molte pietre pretiose, bisognaria ch'vscisse l'acqua per dar luogo alle pietre; sono le virtù pietre pretiose, l'acqua è la lasciuia, vaso, è il cuore, quando nel cuore si mette la virtù, e le gemme delle scienze, conuiene che ceda l'acqua del vitio. Il Mercurio à forza di fuogo s'abbraccia con l'oro, & con la forza d'altro fuogo fugge dall'oro, oro è il cuore; Mercurio è l'amor lasciuo, il fuogo sono le virtù, & il vitio il fuogo della virtù lo caccia; & il fuogo del vitio lo ritiene, e lo stringe; mà molto più gioueuole sarà l'occuparsi nelli spirituali essercitij delle meditationi, e contemplationi delle cose celesti, della grandezza del regno de' Cieli, della bellezza dell'anima nostra creata ad imagine di Dio, dall'altro canto considerar l'horrore dell'inferno, l'attrocità di quelle pene, l'horrenda è spauenteuole compagnia di Diauoli, e finalmente la miseria nostra, e dire che siamo noi miseri, altro che terra, e fieno, omnis caro fœnum, terra es, & in terram ibis, Che vogliamo offender Dio, macchiar l'anima, perder il Paradiso, e metter nel-

Come si debbono occupar li giouani.

Eßempio.

Essempio.

Come s'acquistano l'amor casto.

l'Inferno questa anima, che Iddio hà creata per il Cielo: à questo modo si spegnaranno le fiamme d'amor lasciuo, come racconta Plinio nel fine del secondo libro della natural historia, del fuogo qual si troua in Licia, nelli monti Effesi, ch'abbruggia tutte le cose etiandio le pietre, e non si può estinguere, ne con acqua, ne con altro, saluo che co'l metterli sopra terra, e fieno: sarà anco più gioueuole il legger libri spirituali, il tenere la conuersatione de' Padre Theologi, d'huomini timorati d'Iddio, di deuoti religiosi, e sopra ogni cosa il confessarsi spesso; perche per la confessione si risana l'anima da' peccati, e da questa ne nasce la sanità del corpo.

Plinio.

Altra cura dell'amor venereo.

In altro modo si cura questa infermità, mettendo auanti gl'occhi del misero amante, l'infamia, & il dishonore ch'acquista, il timore: la brutezza, e la sporcitia, ch'egli ama, qual si dourebbe fuggire, sendo oggetto sozzo, lordo, e schiffoso: come si legge di quel memorando essempio di Hipasia Herroina, di volto bellissima, e d'ingegno purissima, la cui bellezza haueuano fatto ardentamẽte innamor vn'incauto giouine, & ella per disnamorarlo, sotto alle riccamate vesti, vi cinse vna tela di menstruoso sangue sporcata, e mostratela al giouine le disse. Istud quidem amas adolescens, nihil autẽ pulcrum, e à questo modo fù risanato: A Raijmondo Lullo fù dalla sua amante monstrato, vna mammella co'l male del cãcro attaccato; e lo risanò dall'infermità d'amore, & egli poi gli rese il seruitio riceuuto, risanandola dalla infermità del cancro.

Essempio.

Raijmondo Lullo.

Altro rimedio.

Il tempo, è medico d'ogni dolore, il non veder, anzi star lontano dal troppo amato oggetto, il fugirlo sarà ottimo rimedio; perche nodrendosi egli di sguar-

di, di

di, di ragionamenti, d'otio, di lasciui diletti, mancando queste cose mancano le sue forze, non potrà seguitarsi, e sarà forza, che sciolto resti da suoi lacci, come dice il Poeta.

Magnum iter ad doctas proficisci cogor Athenas.

Vt me longa graui soluat amore via.

Per questo ben si dice, che tre cose fanno la medicina d'amore. Il tempo, la lontananza, il cangiare oggetto.

Il regolato modo di viuere, e la buona educatione sono ottimi rimedij, n'habbiamo l'essempio di quei antichi Filosofi, di quei legislatori sapienti, quali reggeuano le schole, le academie della sobrietà, come fece Licurgo à Lacedemonij: gli Rè de Spartani dauano vn cibo, che generaua nausea, à chi lo pigliaua senza bisogno, e pasceua, e satolaua i famelici: e Crate Thebano, secondo che scriue Laertio, altro rimedio non daua à gl'amanti pazzi, che la fame, il tempo, & il laccio; mà sendo questo vltimo rimedio da barbaro lo lasciaremo, cōfirmādo per ottimo rimedio la dietà, i digiugni, le orationi, l'inuocatione dello Spiritosanto, & altre cose, come sopra habbiamo detto, e finalmente perche le infermità sono varie, e diuerse, quali anco diuersamente affligono il corpo. per questo potrà l'eccellente Medico, curarle con i rimedij ordinarij, secondo la varietà de gl'accidenti.

Ottimi rimedij l'amor venereo. Essempij.

DELL'IRA.

BEnche paia, che l'ira sia propria de gl'huomini solamente, ad ogni modo io ritrouo, che si

Ira.

Ira d'Iddio come s'intenda.

troua ancor in Dio, come vogliono i più dotti Theologi, non già che per quella s'intenda in Dio passione, ne perturbatione; mà solo intender si debbe l'essecutione della sua diuina giustitia, con la quale punisce i peccatori temporalmente, castigandogli, ò vero condanandogli eternamente: vene anco chiamata l'ira di Dio, ira di zelo la quale sempre si muoue per qualche buon fine, e per questo Iddio per il zelo, e per l'amore che portò al genere humano gli diede le sue diuine leggi, per castigo di quei empij, quali non si contentauano di viuere conforme al dritto della ragione. Questa m'imagino fosse l'ira, e lo zelo di Christo, quando co'l flagello di cordicelle cacciò, i mercanti del tempio, e disse, zelus domus tuæ comedit me. Questa è anco ne' Sommi Pontefici, Imperatori, Prencipi, e Republiche, quali conforme alle loro leggi, e statuti castigano gli delinquenti; Questa è l'ira de' Predicatori, verso gl'audienti: de' Padri, verso i figliuoli: de' Padroni, verso i seruitori: de' Mastri, verso i scolari; Questa ira è gioueuole se bene pare minacciosa; perche con l'ardentissimo affetto del zelo, induce all'obedienza, & alle virtù, i più disobedienti, e vitiosi; Questa dice Galeno nel libro, de cognoscendis, & curandis animi morbis; è lodeuole; perche, castiga con fermo giuditio, considerando il tempo, e misurando il castigo; onde si legge d'vn Filosofo, quale era in contrasto con vn suo nemico, li disse, occiderem te, nisi iratus essem tibi; perilche ci da ad intendere, che il castigo non si debbe dare, se non quando l'huomo hà l'animo quietto.

Ira de' Pontefici, Imperatori, &c.

Ira gioueuole

Galeno.

Ira lodeuole.

L'ira humana secondo Aristotile, nel libro della Rethorica, è vn appetito, ò vero vn bollimento di sangue,

Aristotile.

gue, 'intorno al cuore, con ardentissimo desiderio di far vēdetta, e questa è detestata da tutte le leggi; perche è vn fonte da cui scaturiscono l'acque de tutti i mali, all'animo, & al corpo insieme: Perche questa (come dice il Passi) partorisce, liti, guerre, seditioni, homicidij, tumulti, calamità souersioni, e già si sà, che le figliuole dell'ira, sono l'odio, la lite, la guerra, l'incēdio, l'homicidio, la rapina, & è tale che quādo s'impadronisse d'vno, lo precipita in tutte le sceleragini. Qui ad indignandum facilis est, erit ad peccandum procliuior; Così si legge ne' prouerbij à cap. 29. e lo riduce à così mal termine, che lo fà impazzire, come dice Epicurro. Ira immoderata gignit insaniā, come dice il Moral Catone, impedit ira animum, ne possit cernere verum; per questo resta senza giuditio, senza discorso, senza conseglio come ben dice Seneca, duo impediūt consilium, scilicet festinantia, & ira, e per vltimo cangia l'iracondo in bestia; perche lo fà simile al Cingiale, quale con tanto impeto camina, quando è adirato contra al cacciatore, che da se stesso s'infilza: simile al Leone, che con tanto impeto d'ira segue il Leopardo, che si caccia nelle sue tana, ne più può vscire, & il Leopardo per la parte di dietro gli dona la morte. Ouero diremo, che lo cangia in bestia, ò li fà fare atti bestiali, come fece Aiace figliuolo di Telamone, quale adirato perche gli fù preposto Vlisse p premio dell'armi il di Achille, entro in vna mādra di bestie, e le vccise, e finalmente fece l'atto bestiale di vccidersi se stesso, come elegantamente scriue l'Anguilara in questi versi.

Diffinitione dell'ira humana.

Passi.

Effetti dell'ira humana.

Figliuole dell'ira.

Epicurro.

Catone.

Seneca.

similitudine.

Aiace.

Achille.

Anguilara.

Fù l'huomo inuitto al fin dal dolor vinto,
E tratta fuor la spada, irato disse,

E mia quest'arme? ò col parlar suo finto.
Quest'ancor vuol per i suoi merti vlisse.
Quest'aciar mio, del Frigio sangue tinto.
Che mi die tant'honor in tante risse.
Il petto inuitto mio priui dell'alma.
E sol d'Aiacc, Aiace habbi la palma.

Effetti dell'ape, quando põge.

Ò che atto bestiale! fù simile all'Ape, quale cõ tãto impeto ponge, che li lascia gl'intestini; mà che diremo di quei huomi iracõdi, et inhumani, quali per rispetti mõdani, s'incruẽtano le mani nell'humano sangue? e

Infelicità de gl'iracondi.

fatti crudeli più de tigri, si pascono d'humane carni, sendo il loro cibo ferite, e morti d'huomini; Onde ne segue la perdita dell'honore, della robba, il continuo pericolo del corpo; e tal volta diuenendo assassini, meritando per le leggi l'ignominiosa morte della forca, ad almeno l'incatenamẽto della galea, e le percosse de crudeli lagozini; per non cadere nelle mani di chi li hà da condannare, caminano giorno, e notte, dormano in aperta campagna, e più presto diuentano fiere, che prigioni; D'iracondi n'è pieno il Mondo, e

Crudeltà d'iracondi è più, e meno, secondo i Paesi.

secondo la diuersità de' paesi, sono più, e manco crudelli; frà gl'altri io stimo crudelissimi, quelli che nelle loro Prouincie, e Città, vsano di conseruare le camise insanguinate; per irritare alla vendetta, i figliuoli de' morti: nelli stati del Piemonte sono gli huomini per lo più di sangue dolce, & amoreuole, amici di tutti, facili al perdonare; perche viuono

Serenis. Duca, e Prencipi, specchi di pietà.

secondo il commandamento di Dio, & come il Serenissimo Duca, e Prencipi suoi figliuoli, quali sono tãti specchi di mansuetudine e pietà. Chi dunque è

L'iracõdo perche si deue rifiutare.

iracondo deue essere rifiutato, come si legge nell'Ecclesiastico, Cum iracondo non facias rixam, & cum audace non eas in desertum: quoniam

quasi

quasi nihil est ante eum sanguis, *Et vn Poëta.*

„ Conturbat, vitam decurtat, iurgia gignit.

Ira fugat socios, ac mala quæque parat.

Per fuggir dunque simili fiere, sarà bene dar i contrasegni da conoscerle, acciò ciascuno se ne possi guardare, gli vedrete dunque, quanto all'animo gõfij, maldicenti, superbi, e nell'intrinseco colmi di presontione, fanno la ruota come tanti Pauoni, paiono d'ingegno acuti, e sottili; mà sono precipitosi, & instabili, sdegnosi, sospettosi, facili al credere, huomini di prima impressione, sensitiui, & impatienti, e tali che per ogni minimo sospetto si muouono, e sono come dice il Quercetano, simili à quelli che patiscono la chiragra, quali cominciano à gridare prima, che siano tocchi, ò vero à quelli che patiscono il titillato, che co'l cenno solamente si risentono, e nell'atto dell'ira si cangiano nel volto, à guisa di tanti Camaleonti, con molti colori, ò vero à guisa de' Leopardi si vedono dipinti, con i colori di sdegno, e di furore, portando nella fronte scolpita l'empietà, hauendo gl'occhi scintilanti fuogo d'ira, le ciglia inarcate, e gli capelli rizzati à guisa di tanti Tori di Mauritania.

Segni p quali si conoscono gl'iracondi.

Quercetano. Similitudine.

Segni nell'atto dell'ira.

L'ira per se stessa è infermità, mà tanto graue, che ne genera molte altre; perche mouendosi ella dal cuore, per il moto della colera, & aggitati gli spiriti, come fà la procellosa tempesta nel mare, muoue anco tutto il corpo: questo moto riscalda il sangue, e tutti gl'altri humori, e perche la colera, come più sottile, & sulfurea, più facilmente s'accende in questi furiosi, & iracondi; perciò da questo affetto, ne nascono febri ardenti, acute, maligne, terzane,

L'ira genera molte altre infermità.

Effetti dell'ira.

zane, pleurisie, e tutte le altre intrinseche infiamaggioni: causa ancora vomiti, la colero morbo, che in breue tempo amazza, dysenterie, passion collica, & Iliaca; Perturba tall'hor tutto il corpo, e lo rende iterico, & quando è in moto, fà tal volta nel corpo, l'effetto del Mercurio, e dell'Antimonio, quando è preso per bocca: e nelle parti esteriori genera erisipile, fuogo Persico, Serpigini, vna specie di lepra chiamata Nomica, e per fine dirò quello che dice il Morale Gregorio al quinto; perche parla non da dottissimo Theologo, come era; mà si bene da Eccellentiss. Medico: dicendo, Iræ suæ stimulis accensum cor palpitat, corpus tremit, lingua se impedit, facies ignescit, exasperantur oculi, & res notæ non cognoscuntur; *hor poiche l'infermità, è tanto graue comminciamo à curarla.*

Effetti del Mercurio, & Antimonio.

S. Gregorio.

Secondo la varietà de' temperamenti, si cura l'infermità dell'ira; perche chi hà il cuore grande, e le arterie spaciose, ch'è humido facilmente si muoue all'ira, e facilmente si tempera, come per le più sono le donne; Altri temperamenti si vedono più difficili, & in loro l'ira fà l'effetto del cancro occulto, che à poco, à poco và rodendo, e consumando; perche come dice il Petrarca.

Varie sono le cure dell'ira.

Petrarca.

Ira è breue furor, mà chi nol frena.
E furor longo, ch'l suo possessore.
Spesso à vergogna, e tal'hor à morte mena.

Di simile natura scriue Plutarco, ch'era Catone. Sono varij, e diuersi gl' effetti dell'ira, e per questo varij, e diuersi rimedij se gli conuengono; l'iracondo tal'hor offende vrtando insolentemente, e mettendo le mani nel sangue del suo prossimo, tal'hor scriuendo lettere, e cartelli infami: lacerando l'opere altrui, con

Plutarco ò sia Catone.

Diuersi effetti dell'ira.

Diuersi rimedij.

scritti,

scritti, tal'hor maledicendo, detrahendo, mormorando, e pungendo con la velenata lingua, senza alcun ritegno le honorate attioni del prossimo suo, come si dice per prouerbio. Non è al Mondo fuogo più ardente, che la lingua maldicente; non es fuego che mas arda, che la lingua che malabla.

Questi non si ponno curar con altro, che con esempi morali, con la longa prattica d'huomini graui, & d'integrità: come ancora dice Galeno nelli citati libri, impareranno à diuentar buoni, e gli giouerà molto il considerar la bruttezza dell'ira, annouerata trà i sette peccati mortali, e gl'inconuenienti, ne' quali tira l'huomo: e poiche il peccato si scanzella co'l vedere la bruttezza sua ne i libri sacri, e co'l confeßarsi; per questo io gl'essorto anco à leggere libri spirituali, e confessarsi spesso, che questo sarà il più vero rimedio; l'altra via più sicura son l'opere di carità verso il prossimo.

Curationi secondo. Galeno.

Esortationi dell'autore, salutari.

Chi desideraße vedere molti essempi morali, potrà leggere il Theatro della vita humana, massime il Corretto, il Dieteticon del Quercetano. Giuseppe Passi da Rauenna, & i soprascritti Auttori, io ne metterò solo alcuni pochi, per dar fine gusteuole à questo capo. Athenodoro Filosofo, diede per conseglio ad Augusto Imperatore, che mai s'adirasse, che prima non haueße numerate le vintiquattro lettere dell'Alfabetto Greco; per dargli ad intendere, ch'è cosa indecente ad vn Imperatore, ò Rè, ò Prencipe l'adirarsi: essendo che nell'ira più tosto si mostra temerità, che sapienza; Pericle Atheniese nell'vltimo de' suoi giorni, di altro non si gloriaua, che della sua pietà, temperanza, clemenza, e benignità d'animo: dicendo à suoi amici, Obseruastis me, totum vitę meę curricu-

Varij esempij

Auttori.

Esempio d'Athenodoro Filosofo.

Ad Augusto Imperatore.

Notab.

Esempio.

Memor.

Pericle. Atheniese.

lum,

lũ, & probè examinastis, & quod præcipiuum, & laudabile, de quo glorior, hoc est, quod nemo attratus de me vnquam expostularit; *di Platone si legge, che mai fù veduto adirato, per l'ingiurie riceuute da Dioniggio Tiranno; Aristippo riprese vna volta l'istesso Dioniggio, & egli sporcamente gli sputò in faccia, & Aristippo senza alterarsi pũto rispose*, Si piscatores irretiant facilè, imbres aquarum perferunt: molestum mihi esse non debet, si in piscando rhombo parum humecter. *Antigono sentendo la mormoratione de' suoi soldati li disse solo*; flebitis ni longius semoti de me mala loquimini; *E Celio nel lib. 21. c. 28. dice che sentẽdo l'istesso Antigono vn'altra volta mormorar di notte temperò la mormoratione del suo essercito, e gli disse*, nunc maledicite Antigono, cuius vitio in has miserias incidistis: sed ei benè optate, q̃ vos ex ea voragine eduxit: *gli Pelloponesi in cãbio de' beneficij riceuuti da Filipeo Rè di Macedonia, ne i giocchi olimpici, gli fecero comedie, tragedie, e dicerie in suo hishonore, & essendo essortato à farne vendetta, saggiamente rispose, che non bisognaua prouocar gli maldicenti, acciò non dicessero maggior male: e frà i più moderni habbiamo, l'esempio di Lodouico 12. Rè di Francia, il quale mentre era Duca di Orleans, haueua riceuuto notabil disgusti, d'alcuni imprudenti gentil'huomini Francesi, sendo poi coronato Rè, fù d'alcuni poco timorati d'Iddio essortato à farne vendetta & egli christianissimamente, e prudentemente rispose, che non era lecito al Rè di Francia, far le vendette del Duca di Orleans. Non meno fù notabile l'essempio del Serenissimo Duca Carlo Emanuel II. mio Signore, quando guerreggiaua in Prouenza, essendo*

Esempij Socrate.

D'Antigono.

Di Celio.

De' Pelloponesi.

Di Lodouico Rè di Francia.

Del Serenis. Duca Carlo Emanuel notabile.

sendo auisato ch'il Merargues stipendiato suo, andaua al suo Padiglione per vcciderlo, egli l'incontrò, e nel rendergli il saluto, con destrezza gli prese l'arma, con la quale haueua determinato fare il mortal colpo, e con volto ridente disse al traditore, ò che bel colpo io potria fare con quest'arma; A queste sole parole restò così confuso, e spauentato, che fù per cadergli morto auanti i piedi, e benche lo douesse far morire, come meritaua, ad ogni modo fù tanta la sua clemenza, che gli perdonò, e sicuro lo rimandò à casa sua. Altre tanta resistenza fecero all'ira gli Serenissimi Prēcipi suoi figliuoli, l'anno passato 1617. à Santià, quando che'l nemico procurò co'l mezzo de' traditori di leuargli la vita, ò almeno fargli prigioni, e mai furono veduti adirati; mà sempre cōstanti, e forti, pigliorono quei spedienti, che per giustitia, e clemenza paruero ragioneuoli: tralascio gl'esempi della scrittura sacra, e di tanti Santi, quali con inuita patienza hanno superata l'ira de' barbari, e nemici, per insegnarsi à noi il modo di christianamente viuere, e star longi da i vitij, e peccati.

Nell'assedio.

De' Serenissimi Prēcipi figliuoli notab.

DELL'ALLEGREZZA.

PEr tralasciare quelle allegrezze spirituali, & eterne delle quali trattano gli Padri Theologi, et anco quel gaudio, quale è vno de' sette doni dello Spiritosanto, dico come Medico, che due sorti d'allegrezza si troua, vna interna, e l'altra esterna, e l'vna, e l'altra nascono da diuerse cause, se bene la prima allegrezza propriamente è de' buoni, e la seconda è de' cattiui: la prima allegrezza nasce dalla speranza di qualche gran bene d'auuenire, come il contadino si rallegra

Due sorti d'allegrezza mondana.

Origine dell'allegrezza

interiore, e virtuosa.

rallegra delle sue fatiche, il soldato che valorosamẽte combatte in campo si rallegra de' suoi stenti; perche l'vno è l'altro sperano da quelle fatiche giongere alla quiete, e sperano anco di golderne il premio; tutti i buoni Christiani si rallegrano delle fatiche di questo Mondo; perche sperano per quelle giongere alle quiete, & al premio del Paradiso. Nasce anco dalli beni communi, & vniuersali, per i quali l'huomo ne sente interiore allegrezza. Come per essempio per l'ampliatione della Cattolica fede, per la prosperità del suo Prencipe, per li buoni auuenimenti de' figliuoli, parenti, & amici: questa è allegrezza virtuosa, & interiore, la quale tiene il suo seggio nel cuore; l'allegrezza esteriore si conosce dal volto lieto, dal rider benigno, e dalla gratiosa conuersatione, le quali rendono testimonianza di contento, e giubilo: V'è poi l'allegrezza esteriore, cattiua, pessima, e vitiosa, & è allegrezza de' peccatori, e mondani, alla quale segue l'eterna tristitia, come si legge ne' prouerbij al 14. extrema gaudij luctus occupat, & auuiene à loro come alle Syrene, quali cantano nel tempo sereno; mà quel canto mostra essere loro vicina la tempesta del mare. Questa è l'allegrezza terrena, per la quale gl'huomini si rallegrano non delle cose eterne; mà sì delle terrene, non in Dio, mà nel Mondo, non d'allegrezza spirituale, mà si d'allegrezza sensuale; come l'auaro che più si rallegra d'vn poco di bene temporale, che dell'immenso bene eterno, come il lussurioso, che à guisa di porco, più si rallegra di star nel fango della carnalità, che nell'acqua chiara delle gratie, come gl'inuidioso ch'à guisa di Delfino nel mare di questo Mondo, si rallegra della tempesta, & auuersità, che della serenità, e tranquillità del prossimo;

Segni dell'allegrezza esteriore.

L'allegrezza esteriore cattiua, e vitiosa come si conosce.

prossimo; per questo io stimo molto vitiosa l'allegrezza di coloro, che giubilano per la morte, ò disgratie del prossimo loro; Scriue Suetonio, che Roma fece allegrezza, per la morte di Nerone, & il Senato per la morte di Domitiano. Cuspiniano scriue, che molte Prouincie fecero allegrezza, per la morte di Constante imperatore secondo, e benche paia, che queste allegrezze siano comportabili; perche quelli Imperatori erano crudeli, tiranni, e pieni di vitij, e l'allegrezza loro era non per la morte della persona; mà si bene per la liberatione dalle tirannie, questo può admettersi à quei pagani, infideli, de quali peggiori sono i tiranni christiani, in questi nostri tempi infelici, che più si rallegrano nella oscurità, che nella chiarezza, più nel peccato, che nel merito, più nella colpa che nella gratia, e sono simili à i ladroni, ch'amano più l'oscura notte, che il chiaro giorno; perche in quelle tenebre hanno più commodità di saccheggiare, vccidere, e rubare. Torino e con esso il Piemonte, si mostrò in tal caso tanto fedele al suo, e mio Prencipe e Signore inclinato, quanto altra prouincia della Christianità. Poiche sendo sparsa vna voce falsa dell'anno 1611. che fosse stata data morte à S. A. Sereniss. da vn Francese, ne fece nell'istesso tempo gran pianto; & insieme risentimento, con l'armi alla mano, et essendo caminata la voce per il paese, ouunche si trouauano Francesi erano à furor de popoli fatti prigioni, e ritenuti, sino fosse chiarito il fatto, e nella Città di Torino non solo erano fatti prigioni i Francesi; mà erano anco mal trattati quelli che in quel impeto di popolo, si trouauano in habito Francese se bene erano d'altri paesi: argomento grande della clemenza, e benignità di Prencipe tanto catolico, e d'amore,

Essempi di Nerone.

Amor fedeltà grande di Torino, e Piemõte verso il suo Prencipe.

more, e fede de' popoli verso il loro patrone; E ritornando all'allegrezza virtuosa, dico che può anco diuentar vitiosa, e per questo deue essere temperata; perche la soprabbondante, & estrema può cagionare vna impensata morte, come si legge di Crysippo, quale vedendo vn'asina mangiar fichi, morse ridendo; Zeusi mirando fissamente la pittura d'vna vecchia fatta con le sue proprie mani, crepò ridendo; Sofocle Poëta tragicò per le molte vittorie ottenute, morse d'allegrezza; Filippide Comico Atheniese morse d'allegrezza, vedendosi all'improuiso incoronato, senza che di ciò sperasse, come ancor chiaro si legge ne gl'essempi portati dal dottissimo Benzo. Deuono dunque i giouiali temperare le loro allegrezze, acciò non cadino in infermità, & in vn subito perdino anco l'istessa vita.

Allegrezza virtuosa può diuentar vitiosa.

Essempij di Crysippo nosab.

DEL TIMORE.

Questo nome timore, è nome generico, quale sotto di se contiene molte specie, cioè il timor naturale, mõdano, humano, seruile, in tiale, e filiale: il trattato di queste specie, parte s'appartiene à Filosofi, e parte à Theologi, per questo io pigliarò solo quello che alla mia professione s'appartiene, e lasciarò à ciascuno la sua parte.

Timore.

Vani specie di timore.

Il timor naturale, è quando l'huomo teme la morte naturalmẽte, e tutte le cose, che li sono nociue, questo timore, è in tutti gl'huomini, e nell'istesso Christo, qual naturalmente temeua la morte, come si legge in S. Marco 14. Cæpit Iesus pauere, & tedere. Arystippo Filosofo, trouandosi in vn pericoloso naufraggio temè di morire, & essendo schernito da vn soldato

Timor naturale.

Essempij.

ſoldato, che li diſſe ch'il timore non era coſa da Filo-ſofo, ſaggiamente gli riſpoſe, ch'egli era ſtato ſolecito per l'anima d'vn Filoſofo, & in queſto era differente dal ſoldato, qual non haueua hauuto timore per l'anima d'vn cattiuo: queſto è il natural timore, che hà l'huomo de' ſerpenti, roſpi, ragni, tigri, pantere, & altri animali, quali ſogliono offender à morte, come anco hanno li animali irragioneuoli trà di loro. Il cane, e l'agnello temeno il lupo, il pulcino teme il nibbio, & i più piccioli vccelli temono il falcone, da queſto timore è difficil coſa, che l'huomo ſe ne poſſa liberare.

Il timor mondano, è delle coſe mondane, terrene, e tranſitorie, & è vitio tale, che fà ſtretta amicitia con gl'altri vitij, ſendo che l'auaro ſempre teme d'eſſer pouero; e l'ambitioſo di perder i ſuoi honori, e di eſſere vituperato; il laſciuo d'eſſer abbandonato, il goloſo di non poterſi ſatiare, l'inuidioſo d'hauer competenti pari e ſuperiori: à queſto capo ſi può ridur quel ſolito timore, che ſi hà di perder le litti, gli beni di fortuna, della morte de' parenti, & amici, da quali ſperiamo qualche coſa. Queſto timore cagiona vn'infermità molto pertinace; perche nelle altre leuando la cauſa, ſi leua l'effetto, e ſi riſana l'infermo; mà queſto timore ſenza cauſa affligge l'huomo, non ſolo delle coſe preſenti; mà anco delle paſſate, e ſegue l'huomo nella maniera, che l'ombra ſegue il corpo.

Timor mondano.

Effetti del timor mondano.

Altro timore naſce da mancamento, e diffetto di natura, come quello di Calligola Imperatore, qual s'aſcondeua ne' luoghi ſotterranei, per non ſentir il trono, come quello de pazzi, quali cercano d'aſconderſi ne' ſepolcri: come Dario quale di notte haueua

Timore, che naſce dal diffetto della natura.

Eſſẽpij di Cal-

ligola Imperatore, &c.

tanto timore di quelle anime, i cui corpi erano morti in guerra, che si deliberò di non più guerreggiare: come Alessandro, quale temeua d'incontrarsi nell'anima propria, ò come Zenone Filosofo, qual temeua tanto il latrato de cani, e diceua, perdifficilè est hominem prorsus exuere, Volendo accennare, che non è huomo tanto forte, e constante, che non sia sottoposto alle passioni.

Quercetano. Timore aduentitio.

Vn'altro timore io ritrouo dal Quercetano chiamato aduentitio, ò sia accidentale, e questo altro non è, ch'vna opinione dell'impendente male, qual pare, che sij insoportabile, ò vero è vna cautione senza ragione, questo è generato da humor melanconico, qual da se stesso è negro, & abbondante, e tanto cresce, che occupa la cella, ò sia stanza della fantasia, & occupata gli genera timore, come si vede in molti melanconici, quali nella loro deprauata mente, hanno sempre scolpita la paura, quale poi genera diuersi accidenti, e di questa ne scriue Hippocrate, Si metus, & mestitia longo tempore tenet, melanconicus is est affectus. E così hauendo questa passione imperio sopra i melanconici, gli fà la mente tenebrosa, e per lo più sono sottoposti à tal timore, i freddi di natura, i melanconici, le donne, e quelli che nella fanciulezza sono stati da Padri, Madri, e Baile mal'alleuati, & educati, con parole querulose, e di spiriti maligni, e di nomi brutti, e nelli loro fanciulleschi pianti sono stati spauentati, con imagine brutte, fatte con arti di mano nel muro dell'ombra, co'l transuestirsi in habiti brutti, & odiosi, co'l proporgli il foletto, il seluano, la calcauecchia: i cui nomi soli sono spauentosi, e restano impressi nella tenera mēte de' bambini, nella maniera ch'el sugello re-

Origine del timor Accidētale.

lo resta scolpito nella cera molle, e per quelle false imaginationi restano tutto il tempo della vita loro timidi, cogitabondi, & vili, & per ogni minima cosa si turbano, come si vede di quelli che sentendo solo nomar l'inimico si spauentano, & anticamente nel tempo, che Breno Francese passò in Grecia, per conseruar il Tempio Delfico, fù dal demonio inuitato artificiosamente vn timore, che si chiama Panico, ò sia timore senza causa, il quale come scriuono Pausania, e Giustino Historico, era tanto spauenteuole, ch'atterriua gl'animi de' soldati, e si legge anco, che Vniade Capitano de Turchi, era tanto spauenteuole il suo nome, che le Dõne quando volean atterrir i loro figliuoli, diceuano che Huniade veniua; deuono dũque i padri, e chiunche hà cura de fanciulli, essere auuertiti d'alleuargli bene, & imprimergli nella mẽte imagini d'Angioli buoni, d'allegrezza, e di virtù.

Essempio.

Timor panico.

Eßẽpij notab.

Come si caccia questo timore.

Questo timore hà molti rami, cioè la pigritia, la vergogna, il terrore, la paura, l'essanimatione, la conturbatione, & il spauento, quali diuersamẽte partoriscono diuersi accidenti, come la pallidezza del volto; perche ritirandosi il calore nell'intima parte del corpo, le parti esteriori ne restano priue, & ne segue la palidezza; il tremore per la debolezza de' nerui: l'inuolontaria espulsione della fece, e dell'vrina, per la debolezza de' muscoli, che seruono, à quell'offitio, come anco del seme, per la retrattione de' testicoli; il tremor della voce, & il battere de' denti, e delle labra inferiori; perche sendo il petto, & il pulmone abbandonati dal calor naturale restano freddi, e non poßono fare l'offitio loro: il rizzamento de' capelli; perche per il timore si constipano i meati de' pelli; L'euacuatione della colera; perche diffondendosi il calore

Rami del timor.

Accidenti, che partoriscono li sopradetti rami.

l'assottiglia, e la sparge, e per vltimo da questi accidenti ne segue tal'hor l'inopinata morte; come si legge nell'historie di tanti, quali per vna cattiua nuoua, ò per inpensato disgusto, assaliti da questo timore sono morti, & è come il carnefice, che conduce il ladro alla forca, ò il reo, à tagliarli il capo; E noi habbiamo l'essempio di quel seruitore del Serenissimo Sig. Duca nostro, qual poco fà giocando alla palla co'l Serenis. Prencipe nostro di Piemonte Vittorio, sendogli per sua disauentura scapata la palleta dalle mani, andò à ferire il benigno suo Signore nel capo, sino al pericraneo, & esso intrepido, e corragioso, vedendo l'accidente non permettè, che gli fosse fatto alcun spiacere, cõ tutto ciò detto seruitore assalito fù da tanto timore, che subito gli saltò la febre, si pose à letto, e morse, e per saluarlo non gli giouorono, le sicurezze fattali, ne' soccorsi datili per risanarlo di tal infermità dalli Serenis. Padre, e Figluolo, si che ogn'vno si deue guardare da questo timore, che tanti danni cagiona al corpo, & all'anima insieme, e deue cercare d'hauere quel timore, ch'è dono di Spiritosanto, per il quale si dà la salute del corpo, e all'anima.

Essẽpio notab.

Vero timore qual sia.

La cura di questa infermità, si farà facilmente se si metteranno auanti le menti languide, gl'essempij d'huomini forti, e constanti secondo la varietà de gli accidenti, come d'vn Fabricio ambasciatore de Romani, e Pyro, Rè de Epyrotti, quale per prouar la sua fortezza, fece ascondere vn' Elefante dietro vn tapetto quale co'l solito vrlato vscito gl'andò incontro, e Fabricio senza alcun timore, si volto al Rè, egli disse, neque aurum tuum heri ò Rex: neque Elephas tuus hodie me perterrefecit. Più fresco essempio habbiamo del Serenissimo Carlo Emanuele, inuitto

Come si cura questa infermità.

Essempio.

Essempio del Serenis. Duca notab.

inuitto Duca di Sauoia, quale sendo in Asti il giorno, che terminar si douea la pace, co'l potentissimo Rè di Spagna, per via di Don Giouan Mēdozza, Gouernatore di Milano, non ostante, che gli fosse la tregua, ad ogni modo le furono sparati alla volta del suo palazzo, i più grossi canoni; pensando di coglierlo nel più sicuro, e fecero colpo tale, che lo coprirono di mattoni nel letto, & vn mattone ferì à morte l'aiutante di Camera, chiamato Pier Francesco Auogadro, Caualier de SS. Lazaro, e Mauritio. quale cominciò à gridare ohime, che son morto! all'hora il Serenissimo Duca senza alterarsi ponto, le disse sù sù, animo, sette viuo; perche i morti non parlano; intrepido anco si fece vedere in tutte le sue attioni, & in particolare nelle guerre d'Asti, e di Vercelli, quando con tanto valore in capo al suo picciol essercito, hor valorosamente azzuffaua il suo nemico, e lo superaua; hor resisteua alli furibondi assalti, che li veniuano fatti, talmente che con otto milla fanti, in diuersi assalti sotto Asti, cōsumò l'essercito nemico di trēta milla fanti, e tre milla caualli, e con altro debil numero à Vercelli due volte, & in Monferrato riportò vittoria anco dell'istesso, più volte facēdolo ritirar nel suo stato.

Come si guarisce, questa infermità.

Si guarirà questa infermità se si proporrà al timido, la quiete dell'animo, quale dal timore gli viene rubata, per mantenerlo in continua afflitione, e miseria, crucciandolo inanti tempo, forsi anco di quello, che l'huomo non può fuggire, se anco se gli metterà, ināti gl'occhi li suoi diffetti, e le offese fatte à Dio, per le quali s'è fatto degno di castigo, che perciò Dio lo vuole tenere nel timore suo, co'l trauaglio, per dargli anco occasione di raccorrere anco da sua Diuina Maestà: giouaranno anco molto le orationi de' religio-

si, e

si, e de' deuoti, le opere di misericordia fatte dall'infermo, il pensiero della morte fine di tutti i mali, dil che n'habbiamo bellissimo esempio d'vn pagano, oltre à quelli de' Christiani.

Essẽpio d'Antigono.

Antigono erà Pagano, & in sanità mai pensò nella morte, cadè finalmente in vna graue infermità, e all'hora disse, hora si che dal male io conosco, che sono mortale, detto veramente da tutti notabile, & in particolare da noi Christiani, quali facendo l'opere, teniamo per sicura l'eterna gloria, sapendo ch'in questa vita non si troua felicità alcuna: si che il mezzo di goder la vera felicità sarà la morte, quale da quelli che da più graui infermità, come sono le apoplesie, e paralisie sono assaliti, più che dalli altri viene desiderata. Piaccia dunque al Signore, che tutti moriamo di quella morte, che ordina alla eterna vita, dalla quale si legge, Pretiosa in conspectu domini mors sanctorum eius.

DELLA TRISTITIA.

Diffinitione della tristitia.

LA tristitia è vn dolore, che tormenta l'animo, per qualche male presente, ò vero è vna dolorosa paura, conceputa nell'animo per qualche imminente, e prossimo danno; qual paura nell'animo conceputa, communica la sua passione al cuore, perturba la mente, peruerte il giuditio per li dolori presenti, offende le facoltà animali, e minaccia tutti i sensi intrinsechi, & estrinsechi, impedisce le funtioni del corpo, e con la sua malignità, perturba anco la facoltà imaginaria, debilita il ceruello, rende l'huomo infermo, lo cruccia diuersamente tanto, che rende molta difficoltà al Medico, che hà da trouargli rimedio: due sor-

Effetti della tristitia.

Due sorti di tristitia.

due sorti di tristitia si trouano, vna è legitima, e l'altra adulterina, la legitima hà la sua radice nelle parti intrinseche, & è vna perturbatione, vn languore dell'animo, quale fà che l'huomo, si ritira dalla conuersatione, e società de gl'huomini, se ne và in luoghi solitarij, per potersi meglio attristare delle sue disauenture, come si legge di Bellerofonte.

Essempio di Bellero fonte.

Qui solus miser in campis errabat Alceis.
Ipse suũ cor edẽs, hominũq; vestigia vitans.

Questa tristitia cagiona nell'huomo molti accidẽti, inquieta il corpo, gli leua il sonno, lo rende tardo, e pigro, lo fà caminare co'l capo chino, in luoghi fangosi, melanconici, & immondi, in luoghi sterili, e à vedere sepolcri de' morti, (oggetti tutti di tristitia) cagiona in loro distilatione di capo, lacrimatione d'occhi, otturatione d'orecchi, alli ragionamenti allegri, e consolatori. Gl'attristati mandano dal petto abbondanza de sospiri, fuggono la luce, ricercano luoghi ascosi, e spesso cõ le mani si battono lo stomaco, à guisa di adolorati penitenti: fà anco l'huomo liuido nella faccia, rugoso nella fronte, languido, debole, consumato, generãdo molti altri danni, come dice il Quercetano, Hæc porrò iniqua animi passio, vsque adeò ægrum fatigat, & in illum sæuit, vt rubigine ingenium illius conficiat, aciem mentis, & vires obtundat, e forti meticulosum, e viuido somniculosum, è quæ diligenti torpidum, & segnẽ prorsus reddat. Denique vt stomacus malè affectus, & nauseabundus in probum chylum cibos ingestos minus potest transmutare, sic cõfecti mæstitia, facultatum animalium nullam probè norunt exercere functionem, & nullum ministerium. Quinimò si aliquando per iniu-

Danni, che cagiona la tristitia.

Segni ꝑ quali si conosce l'huomo attristato

riam accidat, vt gliſcenti huic morbo, non occurratur, mens ſæpius de ſua naturali ſede, & imperio dimouetur, nunc homo ſtupidus, & velut ſaxea quædam Niobe redditur, nunc furore, maniaque corripitur. *Da quali ſegni conoſcer ſi può l'huomo triſtato, quale da Chriſyppo è chiamato λύπαν, cioè ſolutione di tutto il corpo; perche non è coſa, che più acceleri la morte della triſtitia anzi ſi può dire, che dona la morte molte volte; perche tiene l'huomo nel continuo timore, e penſiero di lei, lo ſcriue Galeno nel terzo,* de locis affectis; Melancolici timent, mærent, vitam damnant, odio proſequuntur homines; mortem timent, & tamen eam ſibi cõſiciſcũt, *lo prouano anco quei Medici, à quali appartiene di medicare tali melanconici pieni d'humori aduſti, e tartarei, fortemente impreſſi nel loro indiuiduo, e rebelli à naturali rimedij, quali chiamano più preſto la morte, che la vita, e non potendo conſeguire ne l'vno, ne l'altro gli viene; perciò da eſſi è poſta in compromeſſo la loro fama, deſcriuendo la longhezza dell'infermità loro, & il tedio della vita alla ignoranza del Medico, e non alla pertinaccia delli humori, à quali ſi richiedono rimedij ſopranaturali, eßempi Chriſtiani, e morali, e non rimedij ordinarij: eccetto in quei caſi, che il prudente Medico conoſcerà eſſer neceßario il medicamento, la cui cognitione rimetto alla ſua prudẽza: maſſime quando vi vedranno qualche cauſa congionta, quale ſi poſſi leuare con la medicina.*

Galeno.

Accidenti del timore.

Gl'accidenti di queſta infermità ſono, il polſo intercetto, per la interceptione della arteria, il polſo vermiculante, come hanno gli conſumati, dolor di ſtomaco, eſalationi, e ſolutioni, rutti, gonfiamento di

milza,

milza, opilatione di fegato, ostruttione del mesenterio, abbondanza di sputti, ardor di precordij, gonfiamento di ventre, abbondanza de flati, quali rumoreggiano dentro, palpitamento, & oppressione di cuore, difficoltà di respirare; per l'oppressione del diafragma, nella bocca humori tal'hor accidi, cagionati dalle pituita acida, tal'hor nidorosi; per il calor concomitante del fegato, appetito canino; cagionato da humor melanconico, emorroidi, e le donne passioni matricali, appetenza de nuoui cibi, e siccità di ventre, quali cose tutte sogliono affligger gl'animi tristati, e tutti questi accidenti, nascono da cause interiori, ò vero esteriori, le interiori sono la copia d'humori attrabilarij, l'adustione della colera, & sangue, il nõ regolarsi secondo la ragione, l'essere troppo sensitiuo, le cure troppo fastidiose, le vigilie indiscrete, le quali cose sono generate da nutrimento de' cibi generanti tali humori, & in particolare dal pane di formento, orzo, ò segala, quando è mescolato con il loglio, ò pandola, ch'è specie di panico seluatico, la mala educatione, l'habitatione de' luoghi paludosi, e sequestrati.

Origine de' souradetti accidenti.

Cause interiori.

Le cause esteriori sono, il cadere dalla gratia del suo Prencipe, ò della sua republica, l'ingiuste persecutioni delle corti, & altre, delle quali ragionando vn dotto disse, Si vis pace frui, si vis gaudere quiete; paucis contentus, & disce manere domi; *è Bernardo Penoto Filosofo dice,* Aula vale, nihil est, quod me tua cura fatiget, viuere priuatim me iuuat aula vale, *altre cause vi sono: come la perdita de' parenti figliuoli, amici, moglie, le disgratie proprie, e de' figliuoli, e figliuole, le litti, questioni, la perdita de' beni di fortuna, impudicitia, gelosia, naufragij, felonie, tempeste, morte d'animali, pesti, carestie, de-*

Cause esteriori.

Benardo Penoto.

Altre cause.

biti, carigo de figliuoli, ingiustitie, prigionie, esilij, patiboli di tutte sorti, rumori popolari, discordie ciuili guerre con quei strani accidenti, che portano seco di sforzamenti, rapti, latrocinij, ingiurie, percosse, ferite, battiture, alterationi di sangue, quali finalmente danno la morte, come si legge di Adrasto, quale ritornando co'l suo essercito da Thebe à Magaro, sendogli data la nuoua della morte d'Agesilao suo figliuolo morse di dolore, Polydoro Virgilio scriue, che il Rè Eduardo d'Inghilterra morse, per la morte di Eduardo suo figliuolo d'ogni scienza ornato, Irene sendo grauida morse sentendo l'infelice nouella di Filippo suo marito; Antigono Rè potentissimo, per la sconfita di Lysia fatta da Giudei finì in breue tempo i suoi giorni, e vn dottissimo mattematico dell'Altezza di Sauoia, nell'Academia del Serenissimo Cardinale, e Prencipe Mauritio l'anno 1615. trattando della grandezza, e misura de' Cieli, si perdè di memoria, e tanto s'attristò, che in breue tempo morse: dice Cuspiniano, che Giustino minore, per la rotta hauuta da Persi, stette in continua mestitia, e nel fine perdette la vita: l'istesso accadè à Vrsato Giustiniano, generale de' Venetiani in vna guerra Nauale, per vno infortunio: Aristotile per non sapere ritrouare la ragione del flusso, e reflusso del mare, cadè in tanta tristitia, che si precipitò in esso: come anco Filta di Coo, che consumo di rabia, per non saper risoluere vn soffisma, & altri, quali alla presenza de' Prencipi, & huomini dottissimi ragionando sono rimasi confusi, e per essa morti.

Essempij d'Adrasto. *Polydoro. Virgilio.* *Irene grauida.* *Antigono Rè.* *Essempio di Giustino minore.* *Essempio d'vrsato Giustiniano.* *Aristotile.*

Della tristitia adulterina.

La tristitia adulterina, è quella che si fà con atti, e segni esteriori, rapresentanti vna certa mestitia, quale però è lontana dal cuore, & è chiamata lutto, & in-

& in altri luoghi dolo, cioè dolore, pianto, e mestitia della cosa occorsa. Questo era il pianto delli Egitij nella morte de loro Prēcipi, quali si vestiuano di vesti lugubri, e piangendo cantauano le loro lodi, due volte il giorno, per settanta giorni, astenendosi dal mangiar carne, beuer vino, da lauarsi, vnguenti, da letti ornati, e dalle delitie della carne: da gli Egitij imparorono i Greci, e da i Greci, i Romani, quali con cerimonie di Notulie, e di persone pagate per lagrimare: sepeliuano i loro morti, come dice Virgilio nel terzo dell'Eneida. It clamor cœlo, clangorque tubarum; E Persio Poëta satyrico. Hic tuba, candelę, tandèmque beatulus alto; Compositus lecto.

La consuetudine di piangere i morti, di vestirsi di bruno appresso i Christiani, è lodeuole, come anco fù appresso gl'Hebrei; purche la mestitia nasca dal cuore, che sia anco fatta con modo tale, che non passi certi termini à Dio spiaceuoli.

Consuetudine di pianger li morti lodeuole.

E poi biasmeuole la mestitia di quelli, che per osseruar la consuetudine, si vestono di negro, e con atti esteriori, danno segno di dolore, taluolta anco piangendo, se bene il cuore gli ride come anco di quelli c'hanno costumi di pagar gente, che piangono i loro morti, come racconta Celio nel lib. 16. lec. antiquarum, e le chiama Charine, & Pręlicę; perche andauano auanti il cadauero, recitando i versi funebri fatti in sue lodi, come anco tal finto pianto, è vsato in alcuni paesi, e ville. Noi dobbiamo solo fare quanto ne permette Santa Chiesa, senza fintione alcuna ad imitatione de' Santi, e Sante, e di veri, e fedeli Christiani.

Mestitia biasmeuole.

Tante sono le cure di questa infermità, quante, sono le cause dalle quali ella nasce; mà la principale

Varie sono le cure di questa infermità.

comuie-

conuiene, che sia fatta da Dio, consolator de cuori sconsolati; purche l'infermo s'aiuti della sua parte, specchiandosi nelli sopradetti, & altri simili essempi, con la consideratione della felicità eterna, quale s'acquista co'l mezzo de i trauagli, & infermità, à questo modo pian piano s'andarà leuando dall'animo gl'oggetti di tristitia, & andarà inestando quegli di allegrezza, e gli giouarà anco molto leggere libri di Theologia, di Filosofia, di leggi Ciuili, ò Canoniche, di cose morali, ò mattematiche, secondo la capacità sua, e questi non solo rissanano; mà fanno anco, come dice Galeno l'ignobile, nobile, & il nobile, più nobile fauorito, honorato da tutti, impiegato in negotij graui, e caro à Prencipi, e Signori grandi.

Officio del Medico.

Il Medico deue poi dal suo canto consolarlo, con parole dolci, e benigne, con essempi morali, proponẽdogli gli danni, che gl'apporta, e con ogni meglior modo farlo capace dell'altezza della ragione: qual signoreggiar deue l'afflitto senso, & il perturbato animo: essortandolo à conuersar con huomini allegri, e ben costumati, à sentir musiche, e canti; quali ralegrano l'animo, e ricreano gli spiriti, e cacciano la tristitia come nel Regno di Calabria, che con la musica, si risana la morsicatura della Tarantola; Perciò ben dice Menandro.

Menandro.

Sermo enim est tristitiæ remedium solus.
Tristitiã enim beneuolus sit, mederi sermo.
Sermo medicus est, quæ in animo passionis,
Animi ægrotantis est, medicina sermo.

Essempi per la mestitia notab.

E così con la Musica, e Filosofia morale, si consolò Boëtio nelle carceri: co'l cantar i suoi versi Homero sopportò volontieri la sua cecità, e pouertà con questa armonia. Ouidio si ritrouaua contento nel suo

esilio:

essilio: questo è il vero mezzo per consolar gl'afflitti, come dicono Plutarco, Boëtio, Seneca, Petrarca, & il Quercetano.

Per la tristitia, cagionata dalle persecutioni, e bādimenti; vi sono li eßempi di Dauid, e Saul, & altri della scrittura, e nell'historie, quella di Aristide Atteniese, per inuidia bandito, e con tutto ciò pregaua alla sua patria, ogni prosperità, & ogni bene, e Fottione sendo à torto condannato à morte, lasciò per testamento, che di tanta ingiuria l'herede non se ne douesse racordare, Per la morte de' figliuoli, habbiamo l'essempio di Dauid, à cui Nattam Profetta, haueua nontiata la morte del figliuolo, hauuto da Bersabea, per il suo peccato s'attristò, pianse per sette giorni, e sentito la nuoua ch'era morto, si leuò da letto, & arditamente dice, horsu conuiene, che io me ne vadi dal figliuolo; poiche il figliuolo non è per venire mai più da me. Anaxagora hauendo nuoua della morte dell'vnico suo figliuolo, disse senza alterarsi ponto, sciebam me cum genuisse mortalem.

Eßempi. Aristide. Atteniense. Fottione. Dauid. Anaxagora.

Si consolarà l'attristato, nella perdita delli beni di fortuna, considerando che sono labili, e continuamente girati dalla rotta de ella stessa, e per questo si chiamano beni suoi, quali dalla natura ci sono stati dati in prestito, e la troppa quantità, è contraria alla natura stessa, quale di poco si contenta, & abhorisce il superfluo: habbiamo l'essempio de' Christiani della primitiua Chiesa, quali vendeuano i beni per dargli à poueri, & Iddio mai abbandona i suoi cari: si leggono li essempi di tanti Filosofi, & huomini Illustri, quali spregiorono le richezze, solo per attendere alla Filosofia; di Dioniggio Tyranno, si legge che seacciato da

Varij rimedij. Dioniggio Tyranno.

to da terrazani da' suoi stati: ritiratosi in Corinto, imperando à figliuoli, si sentiua allegerito, per la perdita dell'Imperio, & altri Imperatori, quali volontariamēte rinonciauano gl'Imperij, per ritirarsi à più felice, e quieta vita, Gullielmo Duca di Aquitania, hora chiamata Guinea, e Conte di Poïtiers, rinontiò il Ducato, e si fece frate dell'ordine di Santo Agostino; come anco pocchi anni sono, con gran humiltà riceuè l'istesso habito il figliuolo del Rè di Ormus nell'Indie; & Amedeo di Sauoïa, lasciò il Ducato per habitar l'eremo, e si gloriaua più del titolo di Eremita, che di Duca, e finalmente contro tutte le disgratie del corpo, cōuiene raccordarsi di quel detto di Epiteto, ανέχου καὶ ἀπέχου, cioè sustine, & abstine, e sopportarà patientemente ogni disgratia, ogni debolezza, ogni infermità, e giouarà anco molto, che il saggio Medico gli rapresenti, che tutte le cose, che nascono conuiene, che si risoluino, proponendo la breuità della vita, le miserie, e trauagli, da quali nascono l'infermità, quali ci vanno debilitando, e corrompendo, e meglio saria la morte, fine di tutti i mali, che la vita, soggetto di tutte le miserie.

Gulielmo Duca di Aquitania.

Quanto alle passioni corporali, si rimettono al maturo giuditio dell'eccellente Medico.

Perciò io essorto tutti ad assuefarsi à bon'hora, à sopportare i trauagli, e le fatiche; perche, Ab assuetis nulla fit passio, & si fit non tanta; Perche chiè auezzo à patir fame, sette, caldo, freddo, & altre fatiche, si troua più atto à resistere al tempo douuto, e si trouano di questi tali, che niuna cosa per contraria, ch'ella sia, li offende; perche sono d'animo generoso, e forte: altri restano offesi; si, mà poco, e sono facili à curare, se bene io giudico meglio, à non cadere

Essortatione dell'autore notab.

nella

nella tristitia, che caderui dentro e poi con le sudette cure risanarsi; perche è meglio nõ cadere nell'acqua che caderui dẽtro, e poi asciugarsi, e per fine notabilissimo è l'essempio di Possidonio Filosofo, quale sendo assalito d'vna crudelissima artetica constantemente la sopportaua, e senza attristarsi ponto diceua, Nihil agis dolor, quamuis sis molestus, nunquam ego te confitebor malum esse.

Essempio di Possidonio.

DELLA VBBRIACHEZZA.

Questo termine Vbbriachezza, si può intendere in molti modi si può pigliare, in buona, & in mala parte, e ne l'vna, e ne l'altra hà molti significati; perche vbbriachezza significa l'allegrezza del Paradiso, come si legge nella cantica al quinto, Bibite, & inebriamini carissimi, *la satietà de' Santi in Cielo*, Inebriabuntur ab vbertate domus tuæ. *L'vbbriachezza accenna anco le pene dell'Inferno, come si legge ne' Threni al secondo.* Repleuit me dominus amaritudinibus, inebriauit me absinthio; *L'atrocità di quelle pene, come dice Gieremia cap. 96.* Deuorabit eos gladius, & saturabitur, & inebriabitur sanguine eorum; *E per tralasciare ciò, che potrei dire dell'vbbriachezza delle cose mondane; Io trattarò solo di quella vbbriachezza vitiosa, per la quale l'huomo incauto acquista molte infermità, e cade nelle sudette pene: l'vbbriachezza, dunque della quale io tratto, come Medico altro non è, ch'vn souerchio bere, & vn'abbondanza di vino riceuuta nel corpo, per la quale restano i sensi impediti dalle solite loro funtioni, e come dice il grande Agostino.* Ebrietas aufert memoriam, dissipat sensum,

Vbbriachezza si prẽde in buona, e mala parte.

Gieremia.

Vbbriachezza vitiosa.

Diffinitione dell'vbbriachezza vitiosa.

S. Agostino.

ſenſum, confundit intellectum, concutit libidinem, inuoluit linguam, corrumpit ſanguinē, omnia bona debilitat, vitam dirimit, & omnem ſubſtantiam exterminat; *Vero è che d'alcuni Medici viene lodato l'vbbriacarſi; perche l'vbbriachezza moderata prouoca il vomito, & l'vrina, e molte volte i ſudori per tutto il corpo; E queſta è lodata da Seneca, nel libro* de tranquilitate vitæ. *Da Dioſcoride nel libro quinto, da Paolo nel lib. primo, e dall' Almanzore nel libro quartò, & Auuicena terzo primi canonis. Atheneo, ſcriue che Mitridate, à mangiatori, e beuitori daua vn talento d'argento. Io non la lodo altrimenti; perche è contro la conſcienza, contro i buoni coſtumi, e contro la buona educatione, anzi la biaſmo non ſolo per danni, ch'ella apporta a' corpi, quali ſono molto più de gli giouamenti; mà per i cattiui effetti, e per le ridicoloſe, buffoneſche, e cattiue attioni, ch'ella fà fare alli ebri; per queſto deuono guardarſi dal ſouerchio bere li Chriſtiani, come ſe ne aſteneuano li Filoſofi, e Pagani, da quali habbiamo tanti honorati, e memorandi eſſempi, come ſcriue Suetonio di Claudio Ceſare, che trà le viuande, & il vino reſtò ſtupido, vcciſe Meſſalina, e leuato da tauola dimandò; perche non ſi preſentaua à lui, à queſto propoſito Propertio dice à Cinthia.*

Vbbriachezza lodata. Da Seneca. Da Dioſcoride. Da Paolo. Dall' Almanzore. Da Auuicina. Intentione dell' Auttore probabile, e virtuoſa. Eſſempio. Meßali. Propertio.

Vinum ſæpè ſuum neſcit amica virum.

E Aleſſandro Magno diede la morte à Clito.

Diogene Laërtio racconta, ch' Arceſilao Filoſofo, in Athene morì d'anni cinquanta ſei, per hauer ſouerchiamente beuuto vino. I Lacedemoni ne' loro conuitti non portauan lumi, per guardarſi di nō vbbriacarſi, ilche taluolta occorrendo non foſſero viſti di non poter ritrouar le porte delle loro caſe: Mà ſo-

Aleſſandro Magno. Eßempio.

leuano

leuano taluolta condur seco i loro seruitori vbbriachi, accioche vedendo i figliuoli gl'indecenti gesti, e le dishoneste loro attioni, gli brutti strauolgimenti del corpo, e le vergognose parti, quali non haueuano rispetto di mostrare, s'astenesero dall'immoderato vso del vino; gl'Egitij dauano à gli loro Reggij, il vino à misura; per leuargli l'occasione d'vbbriachezza, la quale tal'hor fà passare, tal'hor fà mancare, i termini della giustitia; come si legge di Filippo Padre di Alessandro, qual sendo vbbriaco diede vna ingiusta sentenza, dalla quale appellandosi il Reo, sino che Filippo fosse ritornato in se stesso, ne riportò poi vittoria. Il vino fece diuentar il Rè Dionisio Tyranno, e Platone dice, che frà tanti vitij, ch'egli haueua, questo era il maggiore, Baldaßar Rè de Caldei, beue ne' Sacri vasi del Tempio, e dal Rè Dario fù vcciso, e priuo del Regno; per questo ben dice auuisandosi Salamone Rè, io hò pensato di astenermi dal vino; per acquistar la sapienza, e fuggir la stoltitia, almeno finche conosca tutto quello ch è gioueuole à figliuoli de gl'huomini. Non è conueniente alli Rè bere vino, acciò non riuoltino sottosopra gli ordini de' Regni, e muttino, e cangino gli giuditij de pouerelli, & afflitti: Eschilo diceua ch'el vino era specchio dell'animo, e della volontà humana, conforme à quel prouerbio, in vino veritas, & vn'altro Poëta voltò, i versi d'Ouidio.

Essempio.

Vina parant Asinos, faciuntque coloribus aptos.
Stultitia in multo, contrahiturque mero.

E Virgilio.

Nec veneris, nec tu vino capiaris amore,

Virgilio.

Vno namque modo vina, venusque nocent.
Vt venus eneruat vires, sic copia Bacchi.
Eneruat gressus, debilitatque pedes.

E con tutto ciò, che cagioni tanti mali, molti sono stati, quali non risguardando, à i loro proprij danni, si sono dati in reprobo senso alla sensualità del vino, con loro infamia, e vituperio: Flauio Vopisco racconta d'vn certo Bonosco gran beuitore, del quale Aureliano soleua dire, ch'era nato, non per viuere, mà per bere, & essendo superato da Probo maggior beuitore desperosi, e s'impiccò per la gola e di questo si diceua, che staua pendente vn'amphora di vino. Scorta figliuolo del Rè Creonte s'vbbriacaua ogni giorno, e da quattro huomini si faceua portare trionfante sopra vn seggio d'oro, se bene più conueneuole gli saria stato il trionfare sedendo in vn mastello d'acqua fresca; Nerone haueua tanto diletto nel bere, che spesso restaua dall'vbbriachezza colto, e perciò gli fù cangiato il nome, pro Nerone Mero.

Essempi. *Flauio Vopisco.* *Scorta figliuolo del Rè.* *Nerone.*

I Traci (racconta Calimaco) si teneuano gloriosi, quando beueuano tanto vino, che gli faceuan ebri; l'istesso pare si faccia ancor à tempi nostri, in molte parti d'Alamagna, come faceuano i Scithi, de quali scriue Horatio.

I traci.

Natis in vsum lætitiæ:
Scyphis pugnare Thracum est.

Aristotile scriue, che i Syracusani, à certi tempi stauano ebri, per nonanta giorni seguenti, e l'haueuano à gloria, e nobiltà, à questo s'agiongono gli Elei, de quali scriue Polemone. I Calcedonensi descritti da Theopompo. I Bisantini da Philarco. I Parthi da Plinio. I Tapiri da Bethone. I Phigalensi da Hermodio Lampriade, e molti altri, de quali scriue

Aristotile. *Elei.*

Atheneo. Questa non solo apporta all'huomo infermità graui; mà lo transforma in horrendi monstri, & animali irragioneuoli, per questo egli fà prender mille forme.

Aristotile chiamò l'vbbriachezza, bocca di Lupo. *Aristotile.*

Architta Tarentino, peste capitalissima. *Architta, Tarentino.*

Platone, esca de tutti i mali. *Platone.*

Biante sepolcro di morte. *Biante.*

Pytagora, monstro profano. *Pytagora.*

Catone, vna specie volontaria di furore. *Catone.*

Platone nel libro della Republica, dice che l'Ebro, porta seco vn' amico tyranno, che gli fà perder il senno, e l'intelletto, lo fà instabile, e pronto ad ogni iniquità, per esser sempre in furore; Isocrate rassomigliaua, gl'ebri, alle carrocie, quali co'l loro inordinato, e tortuoso moto, sbattono à terra i loro carrocieri: Et Ouidio parlando del vino lo parangona alla oscura notte, & al cieco amore dicendo. *Platone. Isocrate. Ouidio.*

Nox, & amor, vinumque nihil moderabile suadent.
Illa pudore vacat, liber, amorque noctu.

Et Horatio essorta gli Poëti, e virtuosi alle virtù, e dice che gli côuiene patire molte cose, et à buon'hora: cioè nella fanciulezza; mà sopra ogni cosa conuiene, astenersi da vitij della carne, & dal vino in questi versi. *Horatio.*

Qui studet optatam cursu cõtigere metam,
Multa tulit, fecitque puer, sudauit, & alsit,
Abstinuit venere, & Bacco.

Giuseppe Passi dice, ch'à quelli, quali troppo si dilettano del vino, vengono le disgratie, dolori, pianti, flagelli, rossore d'occhi, & altre cose simili; perche *Giuseppe Passi.*

se bene paia, ch'el vino diletti nel principio, nel fine però ponge come serpēte, & auellena come Basilisco. E Platone dice che muoue violentemente la volontà l'ira, & i dolori, e rende l'huomo due volte fanciullo.

Platone.

Essempi.

Fù tāto abbomineuole questo vitio appresso gl'antichi, che contro esso fecero strettissime leggi; Platone nella Minoë ordinò, ch'el vino si douesse bere con misura tale, che l'huomo non s'vbbriacasse. Aristotile dice che Pittaco hauea promulgato vna legge, nella quale voleua, che se l'ebro batteua, ò feriua vno mētre era nel furore dell'vbbriachezza, che fosse castigato di pena più attroce, che se non fosse stato ebro; Zeleuco prohibiua il vino anco à gl'infermi. Gli Indiani haueuano legge contra il loro Rè, se à caso fosse stato ebro, & vna Donna l'haueße vciso, quella non solo saria stata degna di castigo; mà era fatta capace di poter esse moglie del Rè successore; gl'Atheniesi castigauano gl'ebri con pena di morte; gli Massinesi faceuano morire di fame, il loro Rè quando lo ritrouauano ebro.

Platone nella Minoe.

Aristotile.

Zeleuco.

Indiani.

Atheniesi.

Foresto, è Schēco.

Il Foresto, & Schenchio nelle oßeruationi loro dicono d'alcuni ebri suffoccati, nel profondo sono, per nō potersi riuoltare, & Hippocrate dice, si quis ebrius repente obmutescat, conuulsus moritur: nisi febris incidens eum corripiat, aut quo tempore crapula solui solet vocem edat; perciò è cosa molto pericolosa l'vbbriachezza. Et Aristotile ne i problemi seß. 3. cap. 4. dice che ingrossa la lingua, corrompe il sangue, debilita le forze, impedisce la generatione, consuma la robba, abbreuia la vita, confonde ogni ordine; conculca ogni buontà, corrompe ogni virtù, scoglie ogni amicitia fatta, auellena quelle che si fanno, rompe le promeße, escita i tumulti, fà sparge-

Aristotile ne' problemi.

re il

re il sangue, attera i sensi, accende l'ardore, accieca l'intelletto, e peruerte il giuditio, e come dice Atheneo; Insanire facit quoque copia vini.

Altri brutti effetti fà nell'huomo, turba il ceruello, guasta la memoria, confonde il senso, impedisce la ragione, fà ridere fuori di termine, fà parlare fuora d'ordine, fà operare dishonestamẽte, e riduce l'ebro, à esser scherno, e deriso di chiunche lo vede. lo fà cadere in molte tentationi, corrompe la castità prouoca il corpo all'immonditie, riempie la mente di lasciuie, & è cagioni d'infiniti mali.

Effetti indecenti fà l'vbriachezza.

La facilità, ò difficolta d'vbbriacarsi nasce da due cose, cioè dalla conditione del vino, e dalla complessione, o temperamento di chi lo beue: si deue dunque auertire alla facoltà, calore, consistenza, e sapore de' vini: i quali quando oprano in quelli che sono di cute perspirabile; pche se sono sottili, nõ hãno tanta forza di fargli ebri, come gl'altri vini più grossi: e q̃lli c'hanno la cute non perspirabile, come i melanconici, e le Donne facilmente diuentano ebri, e per gl'vni, e per gli altri si ponno vsare gli seguenti rimedij.

Origine dell'vbbriacarsi.

RIMEDII PER LI EBRII.

OLtre gli rimedij descritti dal dottissimo Benzo, io ritrouo ottimo; l'incitare il vomito, il che viene esequito nella Città di Geneua, quale tiene vna rotta grande, dentro la quale vi si mettono li ebri, e volgendola, e riuolgendola gli fanno vomitare, e gli risanano, & in questo modo danno buono essempio, à loro figliuoli di fuggir questo vitio, restando gl'ebri in opprobrio di tutto il popolo: si che possiamo veramente dire quella rotta essere vna ignomi-

Rimedij per li ebrij.

niosa; mà gioueuole medicina, e Paulo aggionge, che dopò il vomito, si debbe passeggiare, e fare delle fricationi alle estremità, e dormire sotto coperta, e quietarsi per qualche tempo, e nelli caldi di temperamento, si loda il sugo dell'herba Nerualle, detta quinquenerua. Scribonio largo l'aggresta beuuta: Valesco l'aceto beuuto.

Pigliando il suo sugo.

Nicolò Fiorẽtino.

E ne i corpi non così caldi, loda il Ruelio l'aro, & il porro arrostito: la cipolla mangiata ne' cibi con l'aceto; Saliceto: il sugo d'Assenzo co'l mele: seluatico, egual peso di sugo di brionia, & aceto, Kyrannide: il fiore della dragonte in poca quãtità con vino, Saraceno. Rende anco l'huomo sicuro dal vino, il sugo della brionia, beuuto con altretanto aceto Kyrannides: la bettonica mangiata inanti, Ruellio: la pietra amethista, lo dice Alberto Magno: vna corona fatta di ramicelli di rutta, di hedera, ò di zaffrano il Ruellio.

La pietra dionisia dice. Plinio una, &c.

Per fuggir l'vbbriachezza, & beuer in odio il vino

Chi poi per non vbbriacarsi volesse totalmente astenersi dal vino, & hauerlo in odio, potrà mettere nel vino vna rana verde, ò vero vna anguilla, e lasciarla morire dẽtro, e dice il Schenchio, che li viẽ talmente in odio, che più non si curarà di beuer vino. Il Myresio loda la testudine suffocata nel vino, ò vero l'vua marina beuuta con esso: il sterco di Pauone beuuto co'l vino Sexto, & Bruelio. Il sterco di Leone al peso d'vn danic co'l vino; Rasis: l'oua della Notola, dati per tre giorni co'l vino lo rende abbomineuole; Filostrato, e Plinio. Similmente la sanie, che produce la vite, tagliata dato à beuere non lo sapendolo. Fiorentino.

Per far anco presto ebro, da à bere vino nel quale sia stato estinto vn ramo di vite verde, ò secca vn

ca vn poco bruggiata, & il loglio meſcolato co'l pane.

DELL'ABVSO DEL SVFFIMIGIO del Tabaco.

SI và oſſeruando più volte vn, admirabil diſconuenienza, ch'è nell'eſperienza delle cauſe naturali, e la ragione di loro effetti, e particolarmente nella cognitione, & effetti de ſemplici, oue ſono gl'ingegni ſpeculatiui molto affaticati. Il che ſi vede nel diſcorſo, che ſi fà della pianta Nicotiana detta Tabaco, dal nome dell'Iſola, il cui vſo è tanto famigliare appreſſo à gl'huomini, che pare hoggi mai non poterſi viuere, ſenza l'vſo di queſta pianta: la onde tanto più affettuoſamente mi muouo à ragionare di quella, quanto che l'abuſo ſuo porta grandiſſimi danni à gl'huomini. E chiamata dall'Indiani queſta pianta, come dice il Monardo Picielt, e d'altri Peton. l'Ouiedo nel lib vndecimo delle ſue hiſtorie al capo quinto, dice che nell'Iſola Spagnuola doue ne naſce in quantità, la chiamano perēbecenuc. I Franceſi per eſſer ſtata portata nelle ſue parti, da Gio. Nicotio Orator di Sua Maeſtà Chriſtianiſſima, la chiamano Nicotiana, ò vero per eſſer ſtata primieramente coltiuata in quelle parti da Catterina de Medici, Regina di Francia, la dimandano herba Regina, onde appreſſo il nome di noi, & in Roma per eſſer ſtata portata dal Cardinal Santa Croce da Portugalo, la chiamano herba Santa Croce; Altri paeſi per le ſue varie virtù, la chiamano Indorum ſana, & ſanta, come il Lobel: è così molti la

domandano panacea, quasi che sia buona à tutte l'infermità; mà più propriamente viene chiamata da Paolo Renealmo di Bles φλεγμο χοίς, che significa scacciatrice, ò fonditrice della pituita dal ceruello.

L'historia di questa pianta la descriue il L'obelio, e Pietro Penna nel suo libro aduersaria noua, & il Castor Durante nel suo Herbario. Il Monardo nel trattato de semplici, & il Clusio nell'annotationi di detto libro, ne fà due specie, l'vna con le foglie longhe, l'altra con le foglie picciole, e n'aggiunge vna terza specie chiamata dal Renealmo παχύφυλλη, e dice ancora ch'il Iusquiamo gialo del Dodoneo esser vna quarta specie del Tabaco. Chi desidera saper l'historia della presente pianta, veda gli soprascritti Auttori; perche quiui intendo solamente trattare delle virtù, e nocumenti d'essa. Ben scriue Atteneo, che in ogni parte del Mondo v'è qualche cosa d'vso proprio, qual dalla natura vien denegata à altri paesi: come per essempio il Betre, ò Betelle vien vsato dall'Indiani Orientali, masticandolo con la calcina fatta delle conchiglie marine, l'Etiopi vsano l'assa fetida, purgota dalli sacerdoti nelli condimenti, cosa stomacheuole à chi la sente nominar, l'Egitij, & altri Africani vsano la Colocasia, e masticano le foglie del Papiro, l'Hebrei vsauano con l'Agnello Pasquale, di mangiare la lattuca seluatica, in Cappadocia la draba, in Piemonte il Chamaleon biãco, i Greci vsauano la radice del Bulbo esculẽto, et i Cyreni l'aro, gl'Albani il seme del raffano fresco nelle sue vagine, i Maltesi, il Cimino, i Germani l'Anetto, gl'Alpini il Caruo, l'Italiani la Senapa, e Galeno dice, che la natura hà Francesi, & altri paesi

freddi

freddi à dato gran copia d'aglio, il quale vſandolo gli viene à preſeruare da molte infermità; Coſi gl'Indiani Occidentali frà l'altre coſe particolari, c'hanno, vſano il Suffumiggio del Tabaco, qual da eſſi vien aſſorbito con pipe, ò tubuli di terra, aſcẽdendo le foglie prima eſsiccate, ò vero accommodando le foglie ſecche in forma rotonda, in modo tale, che aceſa la ſuperficie, paſſi il fumo per il vacuo di dette foglie, tirandolo à ſe l'huomo con grande hiato, riempendoſi il palato di detto fumo, qual ritenuto per qualche tempo nelle fauci lo ſcacciano, parte per bocca, e parte per le narici; e l'vſo di queſto fumo era ſolo pratticato da Sacerdoti Indiani, per dar le loro falſe riſpoſte alli popoli, & indi s'è fatto famigliare à tutti gl'altri Indiani: e nel tempo del Pena e Lobel, che fù del 1570. era vſato ſolo da ſchiaui, & altri remiganti, che veniuano da quelli paeſi, come ben lo deſcriue nel citato libro, e nel tempo del Monardo era vſato ſolo per curare gli Aſtmatici: Se ben mi ſia ſtato riferto, che il primo che portò il Tabaco in Inghilterra, fù il Caualier Gualtero Ralergh; mà l'vſo d'eſſo fù molto tempo prima introdutto in Europa da Spagnuoli; & Portugheſi, & da eſſi communicato à Turchi, & Mori; mà dell'Anno 1585. come dice il Cluſio nelle ſue notationi, che eſſendo andato Ricardo Grenfeldio alle Virginee del nuouo Mondo, & indi ritornato, ſi ſparſe la fama di queſto amagliato, e pozzolẽte fumo, quaſi in tutta l'Iſola della gran Bertagna; per amagliar l'animi, e per corromper i buoni coſtumi: come ancor riempiẽdoli il ceruello di varie, e vane opinioni, ſuperſtitioſe, e poi quaſi in tutte l'altre parti del Mondo, predicando molte vanità alli Popoli, dandogli ad intendere, che conſerui la ſanità,

che

che recrei, e fortifichi i spiriti animali, & indi che le loro attioni, si rẽdono più pronte, e più perfette, che leui la fame, la sete, che gli renda casti, che vedano i sogni allegri, e che sia buono per tutte le infermità, tanto interne, come esterne, e tanto han fatto, che molti lasciano il culto d'Iddio, la buona cura della republica, e magistrati, l'ecconomia di casa, & altri beni publici, che come tanti Epicurei non attendono ad altro in tutto, quel poco tempo, che douriano spendere nell'vtilità loro, e del prossimo ch'à sorbir, quel puzzolente fumo, veramente chiamato da Isaac Vvake in vn suo libro stampato in Oxonia fimo, cioè odor di letame, e veramente così si dourebbe chiamare, per esser fumo di detta herba quasi putrefatta, e macerata nel sugo di detta pianta, & indi seccata. In somma questo fumo guasta tutte le operationi animali, riempiendo il ceruello d'vn vapido vapore, qual rende l'huomo mezzo vbbriaco, e fuori di se; e perciò à chi hà negotij grandi de Prencipi, e Repub. gli dourebbe esser vietato l'abuso di questo fumo tenebroso al ceruello, non può dimeno, che non l'imprima tenebrosità, per la caligine che resta impressa in esso, e si come dalli continui vapori attrabiliarij, che eleuati al ceruello rendono le attion animali turbide, così ancora fà questo fumo inuẽtato da Demonij, per inganar i Popoli; la onde viene assorbito da detti Sacerdoti Indiani, i quali restano rapiti fuora di loro tremuli, adormentati, come vbbriachi, quali destandosi danno le risposte ambigue, di ciò che gl'appresenta il Demonio nella fantasia, per inganar gl'huomini, come ben dice il Monardo, e Paolo Renealmo così dicendo. Ferunt sacerdotes Indorum consultos de rei alicuius euentu blenne coidis folia vre-

re solitos, fumumq́ue excipere donec mens emota esset, exindè quasi in estasin rapti caderent: discussa temulentia cum demone secum contulisse mentiri, eorumq́ue ab imperita multitudine haberi pro diuinis responsa: mentem etiam ad tempus excutit; *Et il medesimo disse il Prefato Monardo*. Hæc est celebrata illa Indicis sacerdotibus, planta, qua vti solebant ad responsa danda; etenim apud Indos moris erat sacerdotes de belorum aduentu, alijsq́ue magni momenti negotijs consulere; Consultus sacerdos, istius plantæ folia sicca vrrebat, & eorum fumum tubulo, seu cānula quadam in os excipiebat, deindè quasi in extasin quandam raptus cadebat omni motu priuatus, sicq́ue præmanebat aliquandiù. Discussa eius fumi facultate ad se reddibat, referebatq́ue negocium cum demone contulisse, & responsa dabat ambigua, vtcunq́ue euentus succederent, illis facilè persuaderet sic se prædixisse; eoq́ue modo barbaros illos homines misere decipiebat: Cæterùm vulgus etiam Indorum eum fumum per os, & nares recipit animi gratia, cum insomnia interdum videre, & extra se quasi rapi cupit, tum etiam de suorum negotiorum euentu, ex insomnijs, quæ apparuerint prænunciaturū: Nam vt impostor est Diabolus, herbarumq́ue facultates nouit, illos huius vires edocuit, quo apparentibus eiusmodi insomnijs miseris hominibus imponat, hæc iste auctor; *Perciò non è merauiglia se l'abuso di questo fumo, vien da me detestato, essendo inuentato da demonij, inimici al genere humano, e*

abbomineuole; perche viene ad essere questa pianta in tre maniere nociua al ceruello, primieramente in quanto, che il ceruello è parte organica, secondariamente in quanto ch'è parte similare, terzo in quanto è parte principe, la quale gouerna tutto il corpo, per imperio, e somministratione della facoltà animale: E primo come parte similare resta offeso da questa fuligine, la quale gl'imprime nuoue, e forastiere qualità, tanto per intemperie ordinaria, come per antipatia, essendo che questo vapore nelle prime qualità è freddo, e humido, e nelle seconde crasso viscido, e mordace, onde nascono gl'accidenti d'vbbriachezza, sopore: ne v'è da merauigliarsi ch'vn humido, e freddo vapore, sia prodotto d'vna sostanza calda, e secca; perche nella risolutione de' misti, quando vengono à ridurci alle sue operationi dalla natura: primieramente esce la parte aërea, & acquea, come ambe meno consistenti, restando nella parte terrestre la virtù ignea, come ligata per conditione propria alla detta sostanza; il che fingeuano gl'antichi con Volcano sotto la terra; quindi nasce, che molti medicamenti di natura sua caldi, & amari nel primo gusto imprimono vna benigna, e dolce qualità, come l'Agarico; mà poco appresso, cioè all'vltima resolutione, si manifestano le qualità intrinseche di acutezza, & amarezza: laonde vna cosa somiglia dolce, & amara; così à ponto il fumo della nicotiana, benche egli sia seccata, & arida nulladimeno resta nella prima impressione fredda, & humida; con la quale produce gli sopradetti inconuenienti, e se dicesse alcuno, che in questa maniera non potrebbe essere pianta vulneraria, gli risponderei, che non opera se non primiera

mente

mēte ſpremēdola, e ſeccādola, e cauando da quella la qualità aërea, et acquea almeno ſuperficiale. Quāto alle qualità ſeconde di craſſezza, cioè, d'acrimonia: vedo che da q̄ſto fumo reſtan gli ſuoi famigliari ſpeſſamēte opreſſi da oſtruttioni, come apopletiche, e per l'acrimonia le ſottili, e delicate membrane, ſono grādemente alterate, e quaſi sdegnate frà ſe ſteſſe, ſi reſtringono, & eſce da quelle il benigno liquore deſtinato al proprio nutrimento; V'è di più frà queſta pianta, & il ceruello, come parte ſimilare, vna antipatia per contrapoſitione di qualità contrarie, la quale benche ineffabile, nōdimeno ſi manifeſta con gl'effetti; perche tutte le attioni principali, ſono da queſto fumo adulterate, e quaſi diſtrutte; coſi il Torpedo peſce muoue ſopori, e la Tarantola mille inganni al ceruello; e principalmente il ſenſo commune reſta dall'attione di queſto fumo ocioſo, & incapace di riceuere le ſpecie de ſenſi eſteriori, non permettendo, che il ſpirito luminoſo dell'occhio, e l'impreſſione ſonora delle orecchie, nel il reſtante delle attioni eſteriori ſiano conoſciute, e riportate al centro della prima cognitione; Ilche impediſce come fumo, come denſo, e come freddo. Anzi di più corrompe la virtù imaginatiua, la quale opera co'l beneficio d'vn puro ordinato, e ſincero fantaſma nella ſoſtanza del ceruello, di ſua natura limpida, & aërea, dicendo il filoſofo, che la prontezza dell'imaginatiua, e l'acutezza dell'ingegno, ſono come ſoboli d'vn ceruello raro, e chiaro; potremo dunque ben dire, che quelli quali tengono queſta herba, come diua, ſono dal continuo vſo di quella reſi ſtupidi, e tan meno ſon habili à belle inuentioni, e pronta intelligenza nelle coſe della filoſofia particolamente. Quæ ex pura, & diuina Iouis mente, ſub

te, ſub

te, sub imagine Palladis prodijt; E cosa certa è che l'intelletto agente non può eleuare da vn fantasma oscuro, vna cognitione, e specie intelligibile, si come l'occhio da vn oscuro specchio, non può cauare sicura visione. Di più dico, che la memoria organica, & inorganica restano da questo fumo deprauate; poiche l'vna consiste nella distributione, & ordine de fantasmi, l'altra nella prontezza di raccoglierli: posciache questo vapore distorba sino al proprio nutrimento del ceruello, indi si può inferire, che la virtù naturale del ceruello, resta egli ancora deprauata da questo fumo, cioè tanto l'influente, quanto l'ingenita; quella perche l'arterie mirabilmente implicate, inbibiscono questo spirito oscuro, e denso, il quale impedisce il corso delli spiriti vitali, e parimente il calor naturale resta offeso; perche egli si pasce del benigno, & halituoso humido, doue hauendo esso due moti, l'vno de quali è verso la materia, nella quale si mantiene, l'altro di sopra, come fiama, la qual viuifica la parte, si potrebbero alterare questi moti da questo fumo, estinguendogli, e priuandogli dal proprio benigno, e naturale nutrimento in quella maniera, che fà la stagione Acquilonia, esprimendo dalli pori del ceruello detto humore: la onde non è merauiglia, che questo fumo toglia la fame, la sete, e l'appetito di concupiscenza; perche tanto grande è il consenso c'hà il ceruello co'l stomaco, & lo stomaco co'l fegato, nel quale riposa la passione di concupiscenza (come esclama Prometheo) che non si sente apetito, ne moto alcuno di cognitione in questa vbbriachezza: ne vorei credere, che gl'huomini fossero così poco auueduti di credere, ch'vn semplice fumo

gli

gli douesse togliere la fame, e la sete non hauendo esso le qualità, che si ricchiedono per il fine dell'apetito, e certo il mouimento d'amore, nell'atto di cõcupiscenza è bellissimo effetto d'vna Serena, e gratiosa specie, per la quale vien desiderata la cosa oggetta, come simile, ò perfetta, & essendo gl'effetti di questo fumo contrarij à tali attioni, non è merauiglia se in q̃sta vbbriachezza non vi nasca alcun affetto d'amore, anzi restano q̃sti spiaceuoli à chi gli sguarda, transmutandosi il loro volto mentre, che sorbiscono il fumo in Cinoccefali, e Momi regetando il fumo fettido dalle narici, e bocca, sono sebianti alli demonij infernali: sputaciando la flema, la quale come medicamento mercuriale tira à se tanto la escremẽtosa, come la naturale, e buona: la quale con suo refrigerio contempera la calidità superflua del ceruello, causata delli spiriti animali, che iui dimorano, come anco dal sangue più caldo, e più sottile, che iui di continuo ascende; perciò per virtù di detto diabolico fumo, resta il ceruello alterato, in luogo del suo proprio alimento restano quelle celule, ripiene di quel fumo, e facendoui le ostruttioni sopradette, ne seguita l'vbbriachezza, la quale gl'inuita al continuo vso d'esso, la onde ben dice il Penna, nel suo recitato libro, videas enim naucleros omnes, qui istinc redeunt, gestare pusila infondibula ex folio palmæ, aut storea cõfecta, quorũ lateri extrema inserta sũt cõuoluta folia, & comminuta, siccata huius plantæ: istud illa accendunt igne atque hianti ore, quantum plurimum possunt, inspirando fumum sugunt, indè sibi famem, sitimque sedari, vires instaurari, spiritus exillarari asserunt, so-

pirique

pirique iucunda ebrietate cerebrum dictitat incredibilem pituitæ copiam plerunque educi; *Mà perche molti da questi effetti, si sono pensati, che fosse il Tabaco vna specie di Iuschiamo, per gl'effetti soporosi, che fà: come ancora in Piemonte chiamano la terza specie del Iuschiamo del Mattiolo, Tabaco, et herba regina; però dice le sequēti parole;* Quod ipsidum hauriremus experti sumus: non tam hæc citò inebriat, nec frigore, dementat, vt Hyoschiamus, sed quadam aromaticitate vapida ventriculos cerebri imbuit; *Mà quest'effetto credo io che lo facci da tutta la sua sostanza, ò vero come dice il Renealmo, che essendo il Tabaco caldo, e secco nel secondo grado, quando è fresco, e quando è secco esser caldo, è secco nel fin del terzo; mà che contiene in se vn'humidità volatile, e refrigerante, che noi chiamiamo Mercuriale, e si come il vero Mercurio comprime il ceruello, e tira la pituita alle fauci; Così dicono far il Tabaco il simile: purga tutto quello che si contiene nello stomaco, come fà esso, pigliādolo per bocca, e mittiga i dolori: che gli rende poi forti, e che li recrea i spiriti opera nell'istessa maniera, che fà il napione de' Turchi, et il Bangue de Persiani, il quale mescolato con l'arrecha, e vn poco d'opio: come habbiamo detto nel trattato del Bangue. Che sia poi vtile per conseruar la sanità, dico alle dispositioni morbose esser di giouamento; mà come gli altri medicamenti, nō à tutti i mali: ne tampoco che sia vtile à i corpi sani: e si dice che leua la fame, e la sete riempiendo lo stomaco di pituita; Perciò perche noi vediamo, che non è vtile per conseruar la sanità, dannoso per la politica, all'economia di casa: poiche distorba le buone operationi della ragione, dannosa,*

euacuan-

euacuando le borſe de danari, quali vano nelle mani de' Pagani inimici; perciò ſi douria probibire l'vſo d'eſſo, e per vſo di medicina, à noi conuerebbe vſar ſolo quello c'habbiamo ne' noſtri giardini, le cui dotti ſono celebrate da prefati auttori, & ſpecialmente il fumo, per curar gl'aſmatici, & il ſyropo per le vlcere de' polmoni, come ſcriue l'Eugenio nelle ſue epiſtole.

In herbam Reginam, Nicotianam.

Diripit hæc hominũ mentẽ Regina Tyrãnis.
Ocyus ipſa necat Nicotiana ferunt.
Quùm ſubit in mentem falſo phantaſmate ludit.
Dumque magis nocuit, tunc placet illa magis.
Quiſqs ab hoc fumo ſpirat, ſua cõſulat ora.
In ſpeculo, horrebit liuida larua ſibi.

PER CONSERVAR VN Corpo, che non s'ingraſſi, ò vero che nõ ſmagriſſa troppo.

DI HVGONE BENZO.

Per voler conſeruar, & diffender vn corpo ſano con mezzana, & miſurata habitudine, ancora cõ diſpoſitione, & attitudine d'ingraſſarlo, ò vero che non tranſcorri con progreſſo di tempo in ſoperchia graſſezza: è bene eſſer informato della maggior parte delle coſe, che fanno ingraſſare, & di quelle, che fanno im-

no immagrire, & fanno tenir asciuti i corpi humani acciochè più facilmente si conosca quello, che si deue fuggire, & quello che si deue vsare per conseguire la prefata intentione: Così comincierò prima dalle cose, che fanno ingraßare che sono queste.

Carne di Caponi, galline, polastri graßi, starne, anedre, capretti grandi, e graßi, vccelli, fagiani, carne arrosto, per chi le può digerire, compositioni de carni, cascio fresco, latte, castroni gioueni, e graßi, porcelli seluatici gioueni, chiamati rosolati, vccelletti minuti: oui di gallina sorbili, & ogni sorte di viuanda fatta con l'oua: cauo di latte.

Cibi che fanno ingrassare.

Viuande ch'ingrassano: farro di formento, ò vero d'albeso cotto, e condito con il brodo delle predette carni, ò vero ne' giorni feriati conditi con zuccaro, ò con latte d'amandole, riso condito al modo sopradetto, amido, tritti, ò sia minestre di pasta, amandolata, panatella, & farinata, lasagne, e tutte le viuande di pasta condite con brodi graßi delle sopradette carni, ò vero nelli giorni feriati condite al modo predetto, brodetti con l'oua, gratonati con l'oua, e viuande tenere, crostate, torte di carne, e tutti i sotteſtitij, ò pastici, ò vero conditi con le soprascritte cose, tartare con l'oua, & latte, formaggio fresco, e zuccaro, amandole co'l zuccaro, pini, pistachij, nizole, castagne à chi le può digerire: Tutte le viuande fatte con l'amandole, torte di marzapano; biancomangiar, saponea, vue passe, vue mature, fiche fresche, peponi d'ogni sorte, pignochate, morsechate, & tutte le confettioni di zuccaro fatte in simil modo.

Altre viuande simili.

IL BERE, CHE FA' ingrassare.

Il beuer, che fà ingrassare.

VIn roßo, e großo: vin nuouo, e vinoso: vin dolce è grosso: ancor dispone ad ingrassare li corpi humani l'aëre humido, grosso, e nebuloso: il star otioso; fuggir la fatica, il picciol essercitio, e tardo, l'andar con passi lenti, & otiosi: bagnarsi in acqua dolce calda subito dopò il pasto: dormir oltra il douere, dormir nel letto di piuma, ò morbido, dormir in luoghi humidi, & nelle stantie vicine al terreno; dormir di giorno; dormir subito dopò al pasto: mangiar spesso, e assai: come anco mangiar cibi delicatamente apparacchiati, il simile mangiar molti, e varij cibi in vna mensa, metter molto tempo nel magiare, e crapular speßo, e non soffrir la fame, ne bisogno del mãgiare; il non vsar cosa, che habbia à muouer il corpo, ne à muouer per l'vrina, ne per sudore; Non farsi sagnare, ne hauer euacuatione veruna di sangue, & vsar poco il coïto; Viuer allegro con ragionamenti piaceuoli, & con persone dilettevoli, e piaceuoli senza fatiche, e solicitudini: Vestirsi delicatamente, e mutar speßo le camise, e panni delicati, c'hanno à star appresso alla carne.

LE COSE, CHE FANNO smagrire.

Regole per far smagrire.

QVello che fà smagrire, è il regimento della vita de cibi, del beuer, dell'aëre: del veggiare, & dormire: del faticarsi, & riposarsi, dell'euacuarsi, & riempirsi, e de gl'accidenti, e passioni dell'ani-

mo, che siano contrari al regimento soprascritto, che fà ingrassare: come carne salata, formaggio vecchio, cibi amari, cibi acetosi, cibi salati: lenticchie, & altri legumi, pane duro, e biscotto, carne di lepre, e simil carne di grosso, e secco nutrimento: Tonina, e tutti in pesci salati: Pane con assai crusca: Specie calde: foglie, e frutti humidi di picciolo nutrimento; ancora il cōtinuo vso dell'aceto dessicca li corpi humani, e fà smagrire.

Sommario del regimento della vita, che fà smagrire: E l'aëre secco, ventoso, e freddo: soperchia faticha, e cōtinua: dormir poco; perche il soperchio veggiare essicca il corpo humano, dormir discommodo in duri letti; domir vestito; dormir dopò grande fatiche, e dopò longa fame, inanti che si pigli il cibo; mangiar poco; soffrir la fame; Vsar cose, che mouino il corpo, e fatigarsi molto sino a' sudori, e sanguinarsi spesso d'ogni flusso di sangue; pigliarsi graui pensieri d'animo, e solecitudine grandi; come ancora fanno i rancori, e melanconia di cose irrecuperabili. Il simile fanno l'apetito di cose ardue, e difficili d'hauere con solecitudine d'esse, e pensieri di graui pericoli, e simile cose, come ancor vsar troppo il coïto fà smagrir il corpo.

CAPITOLO DI CONSERVAR vn corpo, che non ingrassi troppo.

Per conseruar vn corpo, che non ingrassi troppo.

PEr conseruar adunque vn corpo sano, che non transcorra in superchia grassezza, non è bene, anzi è grandemente nociuo vsar le predette cose, e regimēto di far smagrire; pche tutti q̄lli cibi, che sono di picciolo nutrimēto, generā mali humori, e p la gran

parte generatiui di ſangue groſſo, e ſpiriti infocati groſſi, e melanconici, debilitatiui non meno della virtù del corpo, che della virtù dell'animo, e ſimilmente l'altro regimẽto nõ regolato; ogni diſtẽperãza, fatica, e ſuperchia fame debilita la virtù, & riẽpie lo ſtomaco de mali humori. L'vſar molto le medicine ſolutiue fà preſto inuecchiare: le graui paſſioni dell'animo inducono alcuna volta al corpo graui accidenti, e peſſime infermità. Il ſuperchio coïto debilita il corpo, e la femina debilita la virtù dell'animo; Onde per mantenerſi il corpo ſano, acciò non transcorri in ſuperchia graſſezza, ſono atte acciò le coſe da vſare, che mantengono li corpi humani aſciuti, raffrenando la ſuperflua graſſezza, le coſe, che letificano l'animo, e confortano le forze del corpo, e lo conſeruano in buona, e perfetta ſanità, ratificando la ſuperchia humidità, ò putrefattioni atte à fare febri humorali, preſeruandolo da molte, e varie paſſioni, & infermità del corpo, e dell'animo. Le coſe megliori in queſta materia ſono l'infraſcritte. Theriaca Magna, Sagzenea, Mitridato Homoruſia, Diacurcuma maggiore, Trifera minore, Dialacca, Trifera ferruginea.

L'ordine di pigliare le ſopraſcritte coſe, è diuerſo ſecondo la maggior, ò minor neceſſità di ſmagrire, la Theriaca, ſi ſuol pigliare due, ò tre volte il meſe, vna ottaua, e mezza per volta, la mattina per tempo all'aurora, & digiunar al meno quattro hore, ò più, ſe ben che ſe foſſe neceſſità pigliar il cibo, e beuer più preſto, non farà nocumento alcuno; mà ſolo in qualche parte debilitaria la buona operatione della Theriaca. In luogo della Theriaca nell'eſtade, ſi può vſar tal volta del Mitridato; perche è manco caldo.

La diacurcuma essendo più necessaria à smagrire, si suol vsare due, ò tre volte la settimana, alla mattina, nell'aurora, vn'ottaua per volta, & in suo luogo si può vsar tal volta dell'altri soprascritti elettuarij. E dopò hauer preso vna presa d'vno de' soprascritti elettuarij, si può lauar la bocca con vna forsata di vino puro caldo distemperato.

Quello che più vtil sia, e conforme in questa materia, è l'infrascritto elettuario, del qual se ne suol pigliare la mattina al leuare del Sole, vn poco più quãtità d'vna castagna per fiata, tre, ò quattro volte la settimana, quantunque si potesse vsare quasi à pigliarlo ogni giorno senza alcun nocumento, & digiunando per due, ò tre hore; benche se subito bisognasse mangiare non faria nocumento; mà perderia in qualche parte la buona operatione. L'elettuario il meglior modo sarebbe d'vsarlo estraordinariamente, alcuna volta pigliarlo due giorni l'vno dopò l'altro, e tal volta tralasciar due, ò tre giorni di non pigliarlo; Imperoche nessuna cosa medicinale, di quanto grande virtù sia, si deue vsar continuamente; Imperoche l'humana natura auezzata, per continuo ordine di pigliar vna cosa, non riceue tanta virtù da quella, quanto riceuerebbe se non fosse vsata continuamente, con osseruato ordine à pigliarla.

ELETTVARIO.

Elettuario.

R Mirabolani kebuli, & negri di ciascun drame due, mirab. citrini, emblici, limatura d'acciaio notrita per tre giorni nell'aceto, di ciascuno drame tre; lacca lauata drama mezza, ameos, carui, seme d'apio, seme di fenocchio, di rutta secca, di calamen-

lamento, di limatura d'oro, & d'argento di ciascuna drama vna, e mezza; rose rosse, d'ireos seccato, mirrha, di margarite non pertugiate, di ciascun drama vna, di spodio, di zafferano, asaro, cappari, di cinamomo, garofani, di canfora di ciascun scropoli due. Di zafiri, di rubini, granati, hyacinti, smeraldi, di scorze di cedro di ciascun scropoli due, e mezzo, di pietra lazuli lauata secondo l'arte scr. 1. ß. Zuccaro bianco depurato con acqua rosa, ò vero con il sugo di buglosa purgato per residenza. q. b. pistansi le pietre sin'all'vltima trituratione, sul porfido, & nel fine mescolaransi con vn poco d'acqua rosata, aggiongendoui la limatura dell'aciaio, dell'oro, & argento, e pietra lazuli, & siano poi le specie tutte ben mescolate insieme, & del tutto se ne farà elettuario.

Questo elettuario mantiene il corpo asciuto, non lascia ingrassare, vigora la virtù, e forza del corpo, prolonga la vita in buona sanità, & ritarda la canitie; fà chiarificar la voce, & il sangue da humori grossi, e melãconici; genera spiriti lieti, et chiari, e fà buono intelletto, e cõforta tutte le virtù dell'animo.

Per pigliar questo elettuario non si vuole abbandonar l'vso della theriaca; per pigliar due, ò tre volte il mese; non tanto per smagrire, quanto per le grandissime sue virtù; perche ella è più solemne, & è di più vniuersale virtù, che compositione, che mai fosse da Filosofo, ne da Medico ordinata.

Oltre le prefate cose, si può tal volta vsare dell'ettuario solutiuo, vsato à muouer il corpo; del giulep di sugo di rose, vsato in poca quantità, e non troppo spesso, ò vero pilule, ò altre poluerì lingiere, e senza guardia, secondo il ricordo del Medico, qual fosse presente.

DEL BEVER ACQVA.

Il bere acqua fà smagrire.

IN questo volgar ricordo non hò fatto mention del beuer acqua, la qual aiuta à smagrire molto, e specialmente quelli che sono vsi à beuer vino; perciò à narrar quì le virtù dell'acqua, e delle sue qualità, & anche li nocumenti, ch'ella può indurre, e similmente del vino saria longa materia, & io per questo intendo far vn trattatello in latino intitolato d'acqua, & vino.

CONSEGLIO FATTO da Vgone Benzo, per mantenersi sano. Composto per vn Monsignor Illustriss.

ILlustre Signore, vno delli vostri huomini d'arme m'hà mostrato vn conseglio fatto à Fiorenza per la Signoria vostra, e m'hà pregato che volesse scriuer alla prefata vostra Signoria, quello à me pareua d'esso cõseglio, & ancor voleße scriuer q̃llo era vtile, e che cosa nõ era vtile alla Signoria vostra, e così gl'hò promeßo, come me ritrouaria à Ferrara di farlo; per la qual cosa lasciato da canto ogni essornatione dell'arte oratoria metterò il detto Conseglio; perche desidero di fare cosa, quale sia vtile, e grata alla Signoria vostra, alla quale di continuo mi raccomando.

In prima conuiene sapere, che non è alcuna cosa molto vtile, che non habbi qualche nocumento, e massime delle cose, che si fanno per rimouer il corpo dalla sua natura, e però è necessario incomminciar à poco, à poco sinche si venga alla misura, che bisogna, e specialmente quando non hauemo pressa veruna.

Secondo notate che benche sia meglio esser di mezzana habitudine, che troppo, ò magro, ò grasso; nondimeno quando il corpo è alquanto grasso, e non molto eccessiuamente; non è di gran malitia, anzi chi si rege bene viue più longamente, e la misura, che mettono li nostri Dottori del corpo grasso, è in due cose, l'vna è posta dal Rhasis nel continente, per autorità di Galeno, & se ben sij alquanto dishonestamente scritta; mà pur la dice, & è che quando l'huomo non si può forbir le parti di dietro se non con fatica, e secondo che l'è troppo grasso. La seconda è che quando l'huomo per la grassezza sente che si stanca troppo nell'andare, e che non si può ageuolmente inclinare à terra à coglier le cose, è anco secondo d'essere troppo grasso; mà quando non hà questa misura non è male, benche non sia si buona con la temperata, e laßate queste cose vẽgo hora specialmente à quello che bisogna fare per non esser troppo grasso.

Per conoscer vn corpo di troppa grassezza.

In prima douete habitar in aëre caldo, e secco, e sottille, e de' monti, e guardarui dall'aëre freddo; e l'inuerno scaldare il luogo vostro con fuogo, e spesso intrare nella stuffa la mattina à digiuno, e sudare, e poi quando vscite andar à sudar nel letto, e quì dormire, e poi vi farete ben fregare, e sugare, e non andate tosto poi à mangiare, anche sopportate poi vn'hora, ò due la fame, e la sete, & vi douete

Dell'aria.

ogni dì affaticare à digiuno con essercitio forte, e veloce, e che duri assai, tanto che vi comminciate affaticare con stracchezza più d'vna volta, e quando sette essercitato fatteue fregare la carne con panni alquanto asperi, siano le frittioni forti, che durino tempo assai, e poi non andate à mangiar, ò beuer; mà sopportate la fame, & sete di longo, e s'è dopò l'essercitio, essendo digiuno volete dormire sarà buono.

Tempo di dormire.

Il sogno vostro basta di sei hore il giorno naturale, non si vuole dormir molto, sopra il cibo: anzi veggiare se potete, e seruar il tempo del dormire, quando hauete apetito del cibo, e dormire in luogo caldo, e secco, e ben coperto sopra il letto duro di materazzo, e non di piuma, & sopra le tauole, e quando vi sentite ben digiuno, e vuoto, all'hora v'è buon il dormire.

Per tener il corpo lubrico.

Et conuiene tener modo, che il corpo sia largo, che ogni giorno due, ò tre volte andate del corpo; mà non si deue per questo ogni giorno pigliar medicine; mà cibi che tenghino il corpo lubrico, che sono cibi medicinali, come al tempo delle cerese mangiarne inanti pasto, delli meloni, e così de brugne mature, & vsare per minestra ortica, malua, marcorella, brodo de verzi, ò vero de lenticchie, ò vero metter hyssopo circa vn'oñ. p volta nelle minestre del verde, ò vero vn quarto d'vn'oñ. d'hyssopo secco, e così beuer vna taza di decotion di prune, ò di capeluenere fresco, et alcuna volta pigliare due drac. di tormentina, due hore inanti pasto; mà non troppo spesso questo; e così alcuna volta della polpa della cassia circa vn'oñ. per volta. in queste parti alcuna volta mà non troppo spesso pigliate di questa compositione.

R. me-

R. medol. di carth. oñ. 2. fiche secche oñ. 10. pista insieme, e pigliane inanti pasto in quantità d'vna noce, & fà andar del corpo: metti nella minestra vna quarta parte d'oñ. 1. de tartaro, ò della gomma, che stà d'intorno alla botte. Ogni giorno se vuole fare qualcheduna di queste cose, quando l'vna, quando l'altra, si che non si faccino consuete alla natura, & s'il ventre si lubricasse troppo, si lasciarano sin tanto, che torni à misura debita; E così è vtile à pigliare le cose da far vrinare forti, come sono elet. diuretici, ò pistinache, ò carote, ò asparagi, ò appio, & simili.

Compositione per tener il corpo lubrico.

Et è vtile hauere solicitudine, e pensiero continuo, & adirarsi alcuna volta, e non stare in otio, e continuo pensiero.

Passioni d'animo.

Et li cibi vogliono essere pocchi, che alquanto di fame vi rimanga: e soportarla, & la sete, e i cibi denono esser secchi, saluo se per andare del corpo.

Del mangiare

Il pane sarà di panico, miglio, orzo, di formento con remula, e con fenocchio, e sale assai, e ben leuato, e ben cotto, e duro, non fresco; ogn'altro pane si deue lasciare.

Del pane.

Le carni vogliono esser grasse, e la parte grassa, da poco nutrimento, e toglie l'apetito, e sono megliori le secche, e salate, come di capriolo, lodole, lepore, & vccelli piccioli, e se delle buone se mãgiano, se ne vuole mangiare pocche, & arostite, cotte sù li carboni, con assai sale, mostarda, & aglio crudo, e simili sapori acuti, come peuerada, & con zenzero, & gariofili, & simile cose acute, ò con molto aceto, e pomi aranzi, e limoni, e vino di pomi granati brusco: e nõ lesse, & non cõ sapore dolce, e lasciate l'ane-

Carne.

dre, & ocche, se non secche, e salate, teste, e denti.

De' laticinij, & oua.

Il latte, & oua, non vsarete formaggio, il secco ben salato gioua.

Dell'herbe.

Dell'herbe, quelle che sono acute, odorifere, come maggiorana, origano, saluia, menta hysopo, & simili. L'amare ancora, com'è l'abrotano, &c. e per minestra spinaci, biede, e verzi.

Delli granati.

E delli grani panico, miglio, lente, fagioli, & gli altri si biasmano.

Insalate.

L'insalata si ponno vsar così crude, come cotte.

Radici.

Dalle radici pastinache di due sorti, carote, e rauanelli, e raue, e nauoni, e porri, agli, cipolle crude; mà non cotte, radice di petroselino, e simili.

Frutti.

Delli frutti, le cerese, pere, brugne, pomi, cornali, meloni, zucche, cocomeri, psichi, pomi, granati, cottogni, nespole, e lasciate l'vue, fichi, e poi vsar l'agresto, limoni, pomi arãzi, aceto di cedro, e noce; lasciate nosselle, mandole, pignoli, pistacchij, e castagne, e sono buoni gl'asparagi, cappari, e composte con aceto, e carne in gelatina, in peuerata, & insalata.

Li pessi.

Pessi sono buoni salati, e piccioli con aceto, peuere, e sale assaise i grandi, & anguille lasciate stare; l'annis, fenocchio, cumino, cubebe, garofani, peuer, zenzero, e simil specie forti sono vtili; zuccaro, e mele non sono vtili.

Specie sono vtili.

Beuer.

Et per beuer meglio è l'acqua, ch'il vino, et se pur beue vino, sia molto picciolo, e chiaro, e brusco, e beuer l'acetto adacquato, è molto vtile.

Sagnia.

Vtilità de medicamẽti pur-

Le cose che sono medicinali, cauar si deue sangue dalla vena del fegato, ò vna volta, ò due: douete vsar circa sei volte, l'anno medicine solutiue, non ostante

facciano

facciano alquanto danno; nondimeno per smagrire sono vtili: mà vogliono essere medicine; benedette, come la cassia con drac. 1. di turbit bianco, con scropulo vno di zenzero. La seconda è pigliare la decottione d'vna mezza drama di polipodio quercino, & con quella distemperar due onze di cassia, e pigliarla.

gentiper smagrir.

La terza è drame sette d'epithimo, e bollirlo con mezza liura di sero di capra, & onza vna di passula, & poi colare, e fregar bene, e spremere, & con questa cosa si doura distemperar la cassia, e queste sono leggiere, e non cosi male; come è l'elettuario di sugo di rose, per la scammonea, che va dentro, non ostante, che vi sia corretto.

E oltra le medicine d'andar del corpo, è molto vtile vsar della theriaca vna dramma per volta, e se vuole pigliare à digiuno dramma vna di maluasia, ò altro vino sottile, e poi stare sette hore senza mangiare, e questo sia vna volta ogni settimana, alli tempi freddi, ò temperati, & nell'estade pigliatela due volte il mese, e sia dramma mezza per volta.

Theriaca.

Et far il vomito vna volta la settimana dopò ch'il mangiare, è callato, e poi non mangiare per sino alla sera; e delle più forte cose à smagrire, et in q̃sti due è la maggior parte della forza delle medicine del smagrire; il vomito alla mala dispositian è vtilissimo.

Vomito.

Et quando non pigliate medicine d'andar del corpo, è vtile à pigliar à digiuno drãme due di questo elettuario. R. gentianæ, seminis rutæ, polij montani; aristol. longe, seminis petrosilij añ. drac. 1. pistentur subtiliter, cum mellis triplum ponderis omnium fiat electuarium, & sumatur quinque horis ante cibum, & quia est amarum potest deglutiri in nebula inuolutum, siue cũ

saccha-

ſaccharo madefacto. Item deglutire in auro- ra ſcrupulum vnum vernicijs ſcriptorum inte grè, eſt valdè exiſtimatum: ſimiliter deglutire eadem hora ſcrupulos duos laccæ ſaltem bis in ſeptimana.

IL FINE.

ERRATA.

Fol.	1 diſcaccia,	leggi diſcacij.
	11 terreſte,	leggi terreſtre.
	12 anima,	legge aria.
	44 infermite,	leggi infermità.
	80 rumuci,	leggi rumici.
	142 frigico,	leggi frigida.
	160 cagna,	leggi canna.
	161 Daurica,	leggi Daunica.
	188 Amazzi,	leggi Amazza.
	194 in	leggi il.
	196 vtentior,	leggi vrentior.
	240 leua con qual è ſuperfluo.	
	255 caminarà,	leggi caminare.
	178 coro,	leggi caro.
	281 Salermitana,	leggi Salernitana.
	597 orlambache,	leggi orobanche.
	318 apro,	leggi apros.
	844 Aiac c,	leggi Aiace.
	595 Solarto,	leggi Solatro.
	877 Aſcendendo,	Leggi acendendo.

Li altri errori di poco portata, come ſono molti cor- ſi dal numero plurale al ſingolare, ouero contrò; Pa- role che non ſono Toſcane mà communi, come ancor, le come, li ponti, e diſtintrioni, lettere falſe che ſono ſcorſe inauedutamente, le correggerà il prudente Let- tore; pregandolo voler ſcuſare l'Auttore, che non hà potuto ſodisfare ad ogni coſa ſecondo il ſuo intento, eſſendo

essendo occupato in varij, & graui negotij, & di voler accettare benignamente questo suo buono, & vltimo fine, qual è di giouare al prossimo, & non per l'aplauso popolare; come ancora il modo di ragionare, qual è dal fù Benzo osseruato, & approuato da tutti, offerendosi di darne l'originale Latino, qual si ritroua nella Biblioteca di S. A. Serenissima, Stampandosi tutte le sue opere medicinali, tanto da Medici desiderate: sperando ancora il stampatore, che di nuouo si daranno in luce le opere nostre con altre aggionte.

Più

1. 8.

di curi chirurgighe

più p altra libb.

13.

13.

p lo. ad.

lb.

14

1. 2. S.S.

5.

1. S.S.

11.